



L'ÉCOLE GOURMET

## PÂTE A TARTINER CHOCO-NOISETTES

100 g Noisettes entières  
200 g Lait concentré non sucré  
10 g Miel  
75 g **JIVARA LACTEE 41%**  
75 g **CARAÏBE 66%**

Mettre les noisettes dans la cuve de votre robot ménager avec la lame coupante.

Broyer jusqu'à obtention d'une pâte liquide.

Vous pouvez également remplacer la pâte de noisette par la même proportion de praliné pour un résultat plus doux.

Faire bouillir le lait et le miel puis verser un 1/3 de celui-ci sur le chocolat. Procéder de la même manière que lorsque vous faites une mayonnaise, c'est à dire mélanger énergiquement à l'aide d'une spatule de façon à créer un noyau élastique et brillant puis, rajouter petit à petit le mélange lait-miel de la même façon dont vous ajouteriez de l'huile à votre mayonnaise.

Incorporer ensuite la pâte de noisettes.

Réserver au réfrigérateur.