



# Les papilles d' **Udibri**



## PÂTE À TARTINER NOISETTE ET CHOCOLAT NOIR



Temps de préparation  
35 min



Temps de cuisson  
25 min



Portions  
1 pot de 300 ml



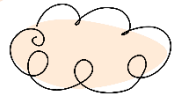
Difficulté  
Facile



Type de plat  
Pâte à tartiner



Type de recette  
Recette de base/topping



### Ingrédients

- 300g de noisettes
- 75g de sucre de coco
- 25g de sucre glace
- 10g de cacao pur
- 75g de chocolat noir
- 1 càc d'huile de noisette
- Extrait de vanille

### Instructions

- Torrifier les noisettes à 180°C pendant 10 minutes. Laisser refroidir avant de les mixer.
- Pendant ce temps préparer le caramel (2 méthodes) :

#### 1<sup>er</sup> méthode

- ⇒ Dans une casserole, verser le sucre de coco et laisser sur feu moyen. Ne pas remuer le sucre, laisser cuire. Lorsque le caramel commence à se former, baisser le feu pour éviter que le sucre ne brûle. Faire des cercles avec une cuillère en bois pour décoller le reste du sucre non cuit. Laissez cuire jusqu'à temps que le caramel soit bien roux. Avec le sucre de coco, cette étape peut être assez longue (environ 8 minutes). Mettre le caramel sur du papier sulfurisé jusqu'à ce qu'il durcisse.





# Les papilles d' **Udibri**



## 2<sup>ème</sup> méthode

⇒ Dans une casserole chaude, verser le sucre de coco et les noisettes. Mélanger sur feu moyen en remuant régulièrement jusqu'à ce que les noisettes soient enrobées du caramel formé. Placer le mélange sur une feuille de papier cuisson puis laisser refroidir.

- Faire fondre le chocolat au bain marie. Ajouter la cuillère à café d'huile puis réserver.
- Mixer la moitié des noisettes grillées avec le caramel jusqu'à avoir une texture de praliné. Réserver de côté ce mélange.
- Mixer le reste des noisettes avec le sucre glace jusqu'à avoir une texture lisse. Ensuite ajouter le cacao, le chocolat fondu, la vanille et le praliné puis mixer jusqu'à obtenir la texture souhaitée de la pâte à tartiner.
- A vos papilles !

