



CHOCOLAT AU LAIT ET GIANDUJA NOIR : PÂTES A TARTINER

pâte à tartiner au chocolat au lait

**150g chocolat au lait (Jivara) - 200g beurre 1/2 sel - 1 boîte de lait concentré sucré ~400g - 100g noisettes en poudre - 2 càc d'huile de noisette (facultatif)-
Torréfier à 210° pendant 10 minutes les noisettes en poudre. Fondre au micro-ondes le chocolat au lait (par 30 secondes). Verser dans une jatte le chocolat au lait, les noisettes en poudre, le beurre 1/2 sel, le lait concentré sucré. Fondre au bain-marie tout en remuant. Retirer du feu et du bain-marie, ajouter l'huile de noisette. Verser dans des petits pots.**

pâte à tartiner au gianduja noir

**170g gianduja noir (Valrhona) - 200g beurre 1/2 sel - 1 boîte de lait concentré sucré ~400g - 100g noisettes en poudre - 2 càc d'huile de noisette (facultatif) –
Torréfier les noisettes en poudre à 210° pendant 10 minutes. Fondre au micro-ondes le gianduja. Le verser dans une jatte ainsi que les noisettes en poudre, le beurre, le lait concentré. Fondre au bain-marie tout en remuant. Retirer du feu et du bain-marie, ajouter l'huile de noisette. Pour un mélange plus homogène mixer au mixeur plongeant. Verser dans les petits pots.**