

Tartinade de pâte de peanut (ou noisette) au chocolat - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Attention, une pâte à tartiner qui vous fera oublier toutes les autres.

L'astuce du chef

Le sucre blanc peut être une option pour cette recette, ici la cassonade apporte une caramélisation dans le goût qui est plutôt intéressante.

La qualité de votre chocolat (au lait, poudre de cacao) fera la différence sur la qualité du résultat.

Ingrédients

Pâte à tartiner

- 250 Ml Crème 35% à cuisson
- 40 Gr Cassonade
- 20 Gr Cacao en poudre
- 170 Gr Chocolat au lait
- 0.50 Tasse(s) Beurre d'arachide

Noisettes

- 0.50 Tasse(s) Beurre de noisette

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Temps de repos **120 mins**

Préparation avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous de peser tous vos ingrédients.

Prévoyez le beurre de peanut ou de noisette comme vous le souhaitez.

Matériels

1 casserole, 1 fouet

1 bol (saladier)

Si votre chocolat au lait n'est pas en pistole (pépites) prévoyez

1 planche à découper, 1 grand couteau (chef)

1 linge propre

Pâte à tartiner

Dans une casserole réunissez la crème, la cassonade et le cacao, portez le tout à ébullition, baissez le feu, tout en fouettant continuellement et laissez cuire encore 1 bonne minute.

À côté, dans un bol (ou saladier), déposez le chocolat en petit morceau et le beurre de votre choix (noisette ou peanut)

Versez dessus le mélange chaud de crème, laissez fondre doucement le chocolat et le beurre durant environ 30 secondes.

Ensuite fouetter le tout pour obtenir votre tartinade.

Versez la tartinade dans les pots de votre choix, laissez refroidir, voir au minimum tiédir, fermez-les, puis placez-les dans le réfrigérateur.

Bon appétit!