

Pâte à tartiner noisette cacao

35 min · 8 personnes



INGRÉDIENTS

180 g de noisettes entières
50 g de sucre glace
15 g de cacao en poudre
1 c-à-c de fleur de sel
1 c-à-s d'extrait de vanille liquide (facultatif)
10 ml d'huile neutre

ON PASSE EN CUISINE

1. Déposez les noisettes sur une plaque recouverte d'un papier cuisson.
2. Enfournez pendant 20 minutes à 180 °C afin de les torréfier.
3. Une fois le temps écoulé, déposez les noisettes dans un torchon et frottez les noisettes pour retirer leur peau.
4. Ensuite, mettez les noisettes dans votre mixeur afin d'obtenir une pâte homogène. N'hésitez pas à vous aider d'une maryse.
5. Incorporez dans la mixture le sucre glace puis le cacao et finissez par la fleur de sel.
6. Vous pouvez ensuite ajouter l'extrait de vanille pour apporter une petite touche de douceur.
7. Mixez à nouveau le tout puis ajoutez l'huile neutre pour obtenir une texture bien onctueuse. Mixez une dernière fois jusqu'à obtenir la texture parfaite.
8. C'est terminé, vous pouvez verser votre pâte à tartiner dans votre bocal de conservation (ou manger la totalité de suite si vous êtes trop gourmand).