

La pâte à tartiner au chocolat

une recette de Benjamin Bajoux

3

LES INGRÉDIENTS (4 personnes)

- 100 gr de noisette
- 50 gr d'amande
- 50 gr noix de pécan
- 150 gr chocolat au lait
- 1 cuillère à soupe de miel
- 4 cl d'huile de pépins de raisin
- 10 cl de lait
- 100 gr de sucre glace
- 50 gr beurre



LES GRANDES ÉTAPES DE LA RECETTE

- Pendant 10 à 15 minutes, enfourner à 180° les 100 gr de noisette, 50 gr d'amande et 50 gr de noix de pécan pour les torréfier.
- Une fois torréfiés, mettre les fruits secs encore chauds dans un mixeur.
- Ajouter ensuite 1 cuillère à soupe de miel, 4 cl d'huile de pépins de raisin et mixer le tout pendant 5 minutes.
- Ajouter 150 gr de chocolat au lait, mixer 1 minute (le chocolat fond parce que les fruits secs sont encore chauds).
- Ajouter 10 cl de lait, mixer, ajouter le sucre glace et mixer à nouveau.
- Ajouter 50 gr de beurre tant que c'est chaud et mixer à nouveau 10 minutes.

L'ASTUCE DU CHEF

Benjamin Bajoux, chef du Balsamique Restaurant, vous propose « de ne pas hésiter à mixer les fruits secs assez longtemps pour obtenir un beau pralin. »

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES :

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/decouverte/gastronomie/cuisine/recettes-du-nord-et-du-pas-de-calais?r=hauts-de-france>