

Table de cuisson à induction  
Temps de préparation : 10 min  
Temps de repos : 1 h  
Temps de cuisson : 8 min

## Pâte à tartiner maison

Pour 3 pots de 200g



### Panier de courses

1 boîte de lait concentré sucré de 397 g  
125 g de pâte de praliné  
( ou 125g de noisettes hachées)  
100 g de chocolat noir à 70 % de cacao  
40 g de beurre doux  
2 cuil. à soupe d'huile de noisette

### Matériel

1 petite casserole  
1 maryse  
Pots à confiture

### Déroulé de la recette

Dans une casserole, faire chauffer le lait concentré sucré et la pâte de praliné puis verser le mélange chaud sur le chocolat noir concassé en morceau (ou en pistoles). Mélanger avec la maryse pour y incorporer le chocolat, ajouter le beurre et l'huile de noisette et réserver à température ambiante.

### Astuce de Chef

On peut utiliser un chocolat praliné à la place de la pâte de praliné.  
Et ajouter quelques pincées d'épices à pain d'épices ou des crêpes dentelles émiettées pour ajouter du croustillant.