



## **Tartinade au chocolat et noisettes de type Nutella**

DÉJEUNERS-BRUNCHS - DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 1 POT DE 250 ML

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

---

TEMPS DE CUISSON : 5-10 MIN

---

TEMPS DE REPOS : 3H

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

Recette et texte par [Nathalie Labelle](#), collaboratrice de Cinq Fourchettes

**Praliné \*** : *Attention votre robot doit être puissant.*

- 135g (1 t.) de noisettes
- 60 ml (1/4 t.) de sirop d'érable

**Autres :**

- 155g (1 t.) de chocolat noir ou au lait (selon votre goût) en petits morceaux.
- 125 ml (1/2 t.) de lait ou de lait végétal
- 2 cuillères à table de sirop d'érable ou plus selon votre goût

\*Vous pouvez aussi utiliser du praliné du commerce. Attention, si vous utilisez du beurre de noisettes celui-ci n'est pas sucré. Vous devrez alors l'ajuster selon votre palais.

## Préparation

---

1. Dans un grand poêlon, faire chauffer à feu moyen vif le sirop d'érable et y ajouter les noisettes. Brasser pour couvrir toutes les noisettes. Cette étape demande de la patience, mais vous serez récompensé. Vous devez brasser vos noisettes sans arrêt. Le sucre se

crisallisera sur chacune d'elle, n'arrêtez pas. Ensuite il se liquéfiera pour durcir en rendant luisante la noisette. Lorsque les noisettes sont caramélisées, étendre sur un papier parchemin. Laisser refroidir 1 heure.

2. Faire chauffer le lait et le sirop d'érable. Ne pas faire bouillir. Verser le lait chaud sur les petits morceaux de chocolat. Laisser reposer, 10 minutes, pour faire fondre le chocolat. Brasser.
3. Mettre les noisettes dans votre robot et réduire en pâte. Assurez-vous que votre robot soit assez puissant pour rendre en pâte les noisettes.
4. Ajouter au chocolat fondu, brasser. Il se peut que cela forme de l'huile sur le dessus vous n'aurez qu'à brasser votre tartinade. Si le chocolat se sépare (lait trop chaud), vous n'aurez qu'à émulsionner le tout avec un pied mélangeur. Ce pied sauve souvent le chocolat qui s'est séparé.
5. Goûtez-y et ajustez le sucre si nécessaire en y ajoutant du sirop d'érable.
6. Le mettre dans un pot Mason.

*Petite astuce : Vous pouvez sortir votre tartinade un peu à l'avance, plus facile à étaler. Mais pour les gourmands impatients, cette tartinade peut s'étendre à la sortie du réfrigérateur*