



## Les Jardiniers du Val d'Authion

### Pâte à tartiner aux NOISETTES.

#### INGRÉDIENTS :

- 170 g de noisettes entières décortiquées
- 120 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre glace
- 150 g de chocolat au lait à 40% de cacao si possible (moi je le fais avec du chocolat au lait à cuisiner)
- 10 g de poudre de lait entier
- 9 g de cacao amer en poudre
- 10 g d'huile de pépins de raisin
- 3 g de sel fin

**MATÉRIEL** : 1 robot muni d'un couteau (robot-coupe)

**Cette recette ne demande pas beaucoup de travail, ne pas prendre peur en la lisant, c'est assez rapide. L'essentiel du travail consiste à appuyer sur le bouton du robot...**

Commencer par faire torrifier les noisettes. Pour cela il faut les mettre sur une plaque en métal, et les laisser 20 à 30 mn dans un four préchauffé à 180°.

Les noisettes doivent être presque noires et torrifiées à cœur.

Ensuite, afin d'ôter leur peau, il suffit de bien les faire rouler et frotter à l'intérieur d'un torchon propre.

Quand les noisettes sont froides, mixer 120g des noisettes torrifiées avec 120 gr de sucre blanc, jusqu'à l'obtention d'une pâte semi-liquide (cela peut prendre un peu de temps 3 à 4 mn) Et voilà, vous venez de faire du **PRALIN** ! Un jeu d'enfant !

Y ajouter maintenant les 50 g de noisettes restantes et les 50g de sucre glace, la poudre de lait entier, la poudre de chocolat amer et le chocolat au lait préalablement fondu. Ajouter l'huile pour obtenir une consistance un peu liquide.

Vous verrez qu'au départ le mélange est assez compact, mais plus vous mixerez plus il deviendra liquide. (à vous de choisir la bonne consistance de votre pâte sachant qu'elle redurcit en refroidissant), moi je la mixe entre 3 et 5 mn et c'est bien.

Ne pas la garder au frigo sinon elle durcit. Il n'y a pas de crème ni de beurre donc on peut la garder dans un placard mais ça ne reste jamais bien longtemps car elle est mangée trop vite.

**Bon appétit.**