

Confitures et Chutneys

Duo de pâtes à tartiner amande et noisette



15 min 10 min 5 min 0 452
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la pâte à tartiner noisette

300 g **Praliné**
 55 g **Chocolat au lait**
 10 g **Cacao en poudre**
 50 g **Huile de colza**
 4 g **Lait concentré sucré, entier**
 10 g **Lécithine de soja**

Ingrédients pour la pâte à tartiner amande

300 g **Praliné**
 55 g **Chocolat blanc**
 10 g **Lait en poudre**
 50 g **Huile de colza**
 4 g **Lait concentré sucré, entier**
 10 g **Lécithine de soja**

Étape 1

Cuisson des chocolats

- 1 Faire fondre les deux chocolats séparément au bain marie. Pour cela faire chauffer de l'eau dans une casserole.
- 2 Poser le récipient contenant le chocolat au lait qui servira pour la pâte à tartiner noisette, remuer à l'aide d'une maryse pour l'aider à fondre. Faire la même chose avec le chocolat blanc.

Étape 2

Finitions

- 1 Prendre deux saladiers, verser dans chacun la lécithine de soja qui permet d'émulsifier la pâte et de prolonger la conservation.
- 2 Ajouter le lait concentré et l'huile de colza.
- 3 Dans le saladier de pâte à tartiner noisette, verser le cacao en poudre.
- 4 Ajouter du lait en poudre dans le saladier de pâte à tartiner amande. Mélanger chaque appareil à l'aide d'un fouet.
- 5 Quand les deux appareils sont homogènes, ajouter les

chocolats : le chocolat au lait pour la pâte à tartiner noisette et le chocolat blanc pour la pâte à tartiner amande.

- 6 Puis ajouter en dernier les pralinés : le praliné noisette pour la pâte à tartiner noisette et le praliné amande pour la pâte à tartiner amande.

Étape 3

Dressage

- 1 Verser les pâtes dans un bec verseur pour faciliter le remplissage des petits pots.
- 2 Dresser les pâtes à tartiner dans des petits pots à couvercle pour une meilleur conservation.