



Plats d'accompagnement

Autre

Chocopasta fondant 'maison'

Pour 4 personnes.

Ingrédients

3 cuillères à soupe poudre de cacao (non salée)

2 cuillères à soupe huile de tournesol

1/2 cuillère à café extrait de vanille

100 grammes de chocolat noir

250 grammes de noisettes

2 cuillères à soupe de miel

sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 160°C. Répartissez les noisettes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et grillez-les 15 minutes au four. Laissez-les ensuite refroidir.

Mettez les noisettes dans un mixeur et mixez finement. Ajoutez l'huile et mixez encore jusqu'à l'obtention d'un éponge onctueux. En mélangeant incorporez la poudre de cacao, l'extrait de vanille, le miel et une pincée de sel.

Fondez le chocolat au bain-marie et incorporez-le au mix de noisettes avec une spatule. Versez la pâte de chocolat dans un petit pot et conservez au frigo.

Conseil:

Dans un pot qui ferme bien vous pouvez conserver la pâte jusqu'à 3 semaines dans un endroit froid.

Ustensiles de cuisine

Four

Mixeur

