



Plats d'accompagnement

Autre

Chocopasta blanc 'maison'

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes beurre doux (à température ambiante)

50 millilitres huile de tournesol

200 grammes de chocolat blanc

100 grammes de ricotta

Méthode de préparation

Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie en mélangeant.

Sortez le plat de l'eau. Ajoutez le beurre doux et la ricotta puis mixez bien lisse. Ajoutez l'huile de tournesol en plusieurs fois et en mélangeant.

Versez la pâte de chocolat dans un pot que vous 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

Mixeur

