

Pâte à tartiner

Hello les gourmands!

Ce matin j'avais très envie de partager avec vous une délicieuse recette chocolatée qui ravira les petits comme les grands : la pâte à tartiner maison ! Une tuerie! Parfait pour les tartines, les crêpes, les pancakes et même pour manger à la cuillère! ;-)

Une recette vous donnera **650-700gr** de pâte à tartiner. J'ai séparé en **3 petits pots de 200gr** et un petit fond de pot qui sera très vite mangé à la cuillère!

Il vous faudra compter 50 minutes environ pour faire votre pâte à tartiner maison. En plus avec cette recette vous apprendrez à faire du gianduja, du praliné et du caramel à sec!

Voilà ce dont vous aurez besoin :

- 270gr de noisettes (ou amandes)
- 120gr de sucre
- 150gr de sucre glace
- 200gr de chocolat au lait
- 2gr de sel
- 20gr de cacao non sucré
- 25gr de poudre de lait entier
- 10gr d'huile de coco



C'est parti pour la recette !

Nous allons commencer par torréfier nos noisettes. C'est-à-dire les passer au four durant 20 minutes pour qu'elles délivrent encore plus d'arôme.

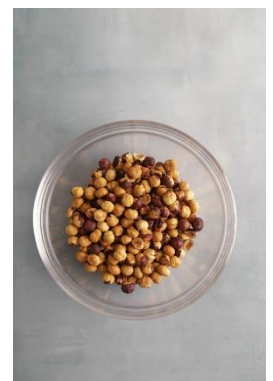
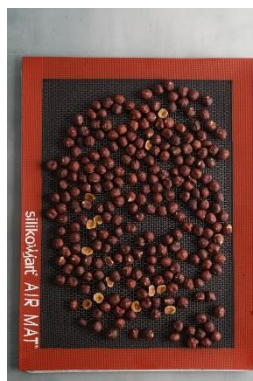
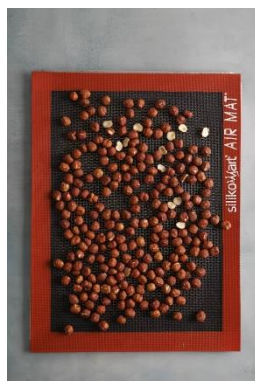
Préchauffez votre four à 170°C.

Versez **270gr de noisettes** sur une plaque perforée recouverte d'un tapis perforé et enfournez-les durant **20 à 25 minutes**. La plaque perforée va permettre une meilleure cuisson des noisettes.

Vous pouvez le faire la veille si vous ne souhaitez pas attendre qu'elles refroidissent. Laissez-les refroidir durant 20 bonnes minutes. Si elles crépitent encore c'est normal. ;)

Une fois refroidies, nous allons les peler. Prenez-les entre vos mains et frottez-les les unes contre les autres. La peau va s'enlever très facilement. Cela n'est pas grave s'il en reste un peu. Mais il faut enlever un maximum de peau.

Vous pouvez également les mettre dans un linge et les frotter dans le linge mais perso, je préfère la méthode avec les mains.



Parfait! Maintenant on attaque notre **caramel à sec**. Ne soyez pas effrayés! Vraiment ce n'est pas si compliqué que cela.

Prenez une casserole et mettez un fond de sucre (**juste un fond de quelques millimètre, pas plus**). Nous allons commencer par chauffer ce fond de sucre. Une fois qu'il commence à fondre, on rajoute une petite quantité de sucre sur le dessus et on attend à nouveau que cela fonde. On continue comme cela (**120gr de sucre en tout**) jusqu'à ce que tout le sucre ait fondu.

ATTENTION : Très très important! **Ne jamais remuer** le caramel avec une spatule ou autre outil! Il cristalliserait direct!

ASTUCE : Pour que le caramel ne brunisse pas trop vite, je lève ma casserole de temps en temps (ou me retire du feu) en donnant un mouvement de rotation. De cette manière, le sucre va bien fondre uniformément sans brûler.

Voilà nous avons notre caramel à sec prêt. Il faut maintenant le couler sur un silpat et le laisser refroidir.



Nous allons maintenant passer à l'étape suivante en préparant **le praliné**. Pour cela, cassez le caramel refroidi en morceaux. Utilisez un petit rouleau pour le faire afin d'éviter les accidents comme celui que j'ai eu en le faisant à la main et en me coupant... ;-)

Placez ensuite **120gr de noisettes torréfiées** avec vos morceaux de caramel dans votre blender ou votre robot-mixeur. Perso je suis une grande fan de mon blender qui est super puissant et parfait pour le praliné mais un robot-mixeur équipé de lames fera très bien l'affaire également.

Ajoutez **2gr de sel** au mélange, peu importe que ce soit avant ou après. J'utilise toujours ma cuillère balance pour peser le sel et autres ingrédients aux petits grammages.

Le praliné va se former progressivement. Ne mixez pas trop puissamment car vous risqueriez de faire surchauffer votre robot. Le praliné va d'abord être granuleux, puis sablé pour enfin devenir plus liquide. C'est là que nous aurons du **praliné maison**!

ASTUCE: Si votre appareil chauffe trop, faites quelques pauses.

Nous avons également du praliné tout prêt dans notre assortiment. Voilà ce que nous souhaitons comme texture (voir la dernière photo ci-dessous). Vous pouvez utiliser ce praliné pour de nombreuses pâtisseries ou pour garnir des coques de chocolat par exemple. Réservez votre praliné dans un bol.



Pas besoin de laver votre robot, nous allons de suite le réutiliser et cela ne dérange pas s'il reste un peu de praliné à l'intérieur.

Versez le reste des noisettes torréfiées avec **150gr de sucre glace** et mixez le mélange. Vous allez obtenir une pâte de noisettes. Mixez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène et assez lisse.

Nous allons faire un gianduja.

Pour cela, faites fondre **200gr de chocolat au lait** au micro-ondes à 600Watt durant une minute. J'utilise très souvent du chocolat Callebaut. Ce chocolat est un des meilleurs au monde! C'est un chocolat belge en pistole. Il fond très vite et sa qualité est parfaite pour la pâtisserie. Ajoutez ensuite le chocolat fondu à la pâte de noisettes et mixez à nouveau pour obtenir un gianduja.

Maintenant, vous avez votre **gianduja** prêt! Ce mélange est excellent pour faire des chocolats ou des entremets. En France, vous pouvez trouver des plaques de gianduja comme celles de chocolat. Si vous passez par la France, vous pourrez sans souci utiliser ce gianduja déjà prêt si vous souhaitez simplifier la recette.

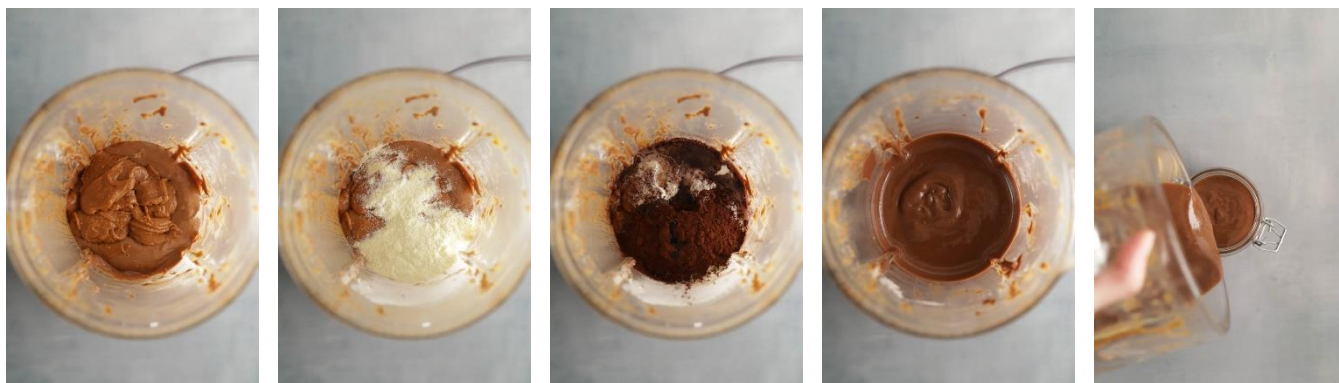


Il ne reste plus qu'à assembler tous les ingrédients ensemble et votre pâte à tartiner maison sera prête! :o)
Versez le **praliné**, **20gr de cacao en poudre non sucré**, et **25gr de poudre de lait entier** dans le blender.

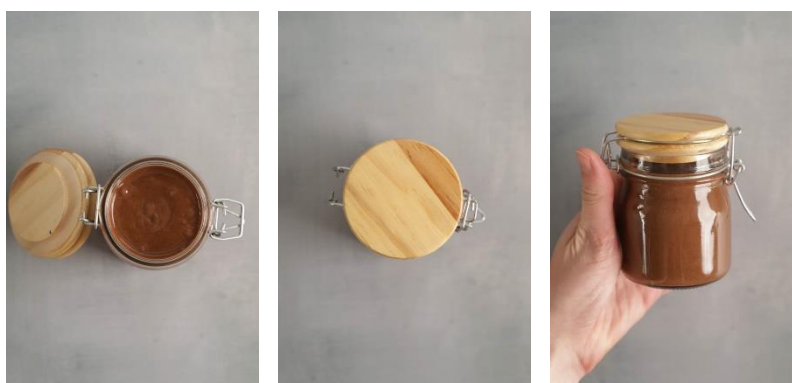
La poudre de lait va permettre de conserver et d'assécher la pâte à tartiner. Attention! Il n'est pas possible de remplacer la poudre de lait par du lait. Mais ne vous en faites pas, vous en trouverez à la Coop au rayon lait. Donc rien de difficile à trouver.

Dernier ingrédient, l'huile de coco. Il vous suffit de faire fondre **10gr d'huile de coco** au micro-ondes à 600Watt durant une minute. L'huile de coco, vous la trouverez aussi à la Coop. Personnellement, je trouve qu'elle apporte un petit goût sympa à la pâte à tartiner.

Ajoutez l'huile de coco au mélange et mixez le tout. Votre pâte à tartiner sera liquide et c'est normal, ne vous en faites pas! Le mélange va durcir au frigo en quelques heures grâce au chocolat et à l'huile de coco.



Transférez maintenant votre pâte à tartiner dans des pots en verre. Comme je l'ai mentionné au début de la recette, j'ai versé la pâte à tartiner dans 3 petits pots. Cette recette donne environ **700gr**.



Cette pâte à tartiner est parfaite pour des petits cadeaux maison!

Elle se conserve sans souci dans un placard, mais j'aime avoir une pâte assez solide donc je la mets au frigo.

Vous pourrez la conserver pendant plusieurs mois sans problème, bien que je doute que votre gourmandise la laisse durer aussi longtemps !

Bon dimanche les gourmands!

Karin

