

# Tartinade Choco-Noisettes



## Ingrédients :

200 g de noisettes  
1 1/2 cs d'huile de coco  
1/2 cs de pâte de vanille

200 g de chocolat noir  
1 1/2 cs de sucre glace  
1/4 cc de fleur de sel

## Préparation :

Répartir les noisettes sur une plaque.

Dorage : Env. 10 mn au milieu du four préchauffé à 200 °C jusqu'à ce que les petites peaux éclatent. Retirer les noisettes, les frotter dans un linge ou entre deux feuilles de papier absorbant jusqu'à ce que toutes les petites peaux soient décollées.

Mettre le chocolat finement râpé et l'huile dans un bol à parois minces, l'installer au-dessus d'un bain-marie frémissant, sans lui faire touche l'eau. Laisser fondre le chocolat, retirer, lisser.

Broyer les noisettes env. 5 mn dans le hachoir électrique jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse, ajouter au chocolat avec tous les autres ingrédients, mélanger, remplir les bocal propres et chauds, fermer aussitôt.

Ne pas garder la tartinade au frigo sous peine de lui faire perdre son onctuosité. Se garde environ 1 semaine à température ambiante.