

# Pâte à tartiner

## Ingédients

200 g de noisettes  
200 g de sucre  
100 g de chocolat noir  
100 g de chocolat au lait  
10 g de cacao en poudre  
1 cuillère à soupe d'huile de noisettes

Torréfier les noisettes au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes  
Frotter les noisettes dans un torchon pour enlever la peau.

Faire un caramel à sec avec le sucre.  
Verser les noisettes dans le caramel pour bien les enrober.  
Faire refroidir sur un silpat ou un papier sulfurisé.

Faire fondre les chocolats au bain-marie.

Mettre le caramel / noisettes refroidi dans un robot et faire tourner.  
Lorsque le mélange se transforme en pâte, verser le chocolat fondu,  
Lorsque le praliné et le chocolat sont mélangés, ajouter le cacao en poudre et l'huile de noisettes.

Laisser tourner le robot jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Verser dans un pot en verre et laisser reposer.  
Le mélange va se solidifier. Pour le rendre plus crémeux, le passer quelques secondes au micro-ondes ou au bain-marie.