

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

TARTINADE AUX NOISETTES



1 tasse de sucre

$\frac{3}{4}$ tasse de cacao non sucrée

$\frac{1}{2}$ tasse d'eau chaude

$\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille

$\frac{1}{2}$ c. à thé d'essence d'amande

$\frac{3}{4}$ tasse beurre ramolli

1 tasse de noisettes grillées hachées finement (presqu'en poudre)

1ère étape :

Dans une petite casserole à fond épais, à l'aide d'un fouet, mélanger le sucre, le cacao, l'eau et porter à ébullition à feu élevé en remuant constamment.

Laisser bouillir toujours en remuant pendant une minute, retirer du feu et incorporer la vanille et l'essence d'amande.

Laisser refroidir à la température ambiante.

2 ième étape

Dans un bol, à l'aide d'une mixette électrique, battre le beurre environ 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit léger et légèrement blanchi.

Verser ensuite graduellement la préparation au chocolat refroidie, et continuer à battre 5 minutes.

A l'aide d'une spatule, incorporer les noisettes en soulevant la préparation et réfrigérer dans un pot de verre ou contenant hermétique.

Cette tartinade se conserve 2 semaines au réfrigérateur mais je serais surpris que vous vous rendiez là. Vous pouvez sortir la quantité que vous avez besoin environ 20 à 30 minutes pour avoir une texture plus facile à tartiner.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM