



Recette : *Tartinade choco-noisettes*

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Caroline Roy

RENDEMENT : 250 ml (1 tasse)

INGRÉDIENTS

- 80 g (2/3 tasse) de noisettes
- 40 g de beurre de cacao *
- 160 g (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 35 g (1/4 tasse) de margarine végétale
- 60 ml (4 c. à soupe) de cacao
- 1 ml (1/4 c. à thé) d'essence d'amande

PRÉPARATION

1. Rôtir les noisettes sur la grille centrale du four à 120 °C (250 °F) pendant 30 minutes.
2. Retirer ensuite la petite pellicule brune qui recouvre les noisettes (c'est le secret pour une tartinade choco-noisettes vraiment réussie!)
3. Moudre les noisettes au robot culinaire (plus ou moins finement, selon votre préférence)
4. Dans une petite casserole, faire fondre à feu doux le beurre de cacao, le sirop d'érable et la margarine végétale. Lorsque le mélange est fondu, ajouter ensuite le cacao et bien mélanger à l'aide d'un fouet.
5. Retirer du feu dès que le mélange arrive au point d'ébullition.
6. Verser le tout dans le robot culinaire avec les noisettes et ajouter l'essence d'amande. Bien mélanger et transvider la tartinade dans un contenant hermétique. Laisser refroidir puis réfrigérer.



Cette tartinade choco-noisettes fera le bonheur de toute la famille. Servez-la au petit déjeuner sur vos rôties, vos crêpes ou vos gaufres, pour une touche chocolatée tout simplement sublime!

CONSEILS PRATIQUES

Vous pouvez sortir la tartinade environ 20 minutes avant utilisation, elle s'étendra plus facilement.

*Vous trouverez facilement le beurre de cacao dans les magasins d'aliments naturels. Obtenu de la fève de cacao, le beurre de cacao est une huile nourrissante contenant des gras sains avec une foule d'antioxydants.

VARIANTE

TARTINADE CHOCO-AMANDES