

TARTINADE CHOCO-NOISETTES

Ingrédients:

- 4 oz (125 g) de chocolat mi-amer haché grossièrement
- ½ tasse (120 g) de beurre non salé
- ⅔ tasse (160 ml) de lait concentré sucré (de type Eagle Brand)
- ⅓ tasse (40 g) de noisettes moulues
- ½ c. à thé (2 ml) de vanille

Préparation:

1. Dans un bol en métal placé sur une casserole (ou un *bain -marie*) d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat en remuant de temps à autre. Ajouter le beurre et le lait concentré et chauffer en brassant jusqu'à ce que le beurre ait fondu.
2. Incorporer les noisettes et la vanille. Retirer du feu et laisser refroidir pendant 15 minutes.
3. Mettre la tartinade dans un pot de verre et laisser refroidir complètement. Fermer hermétiquement et réfrigérer jusqu'à au moment d'utiliser.

Note: La tartinade se conservera jusqu'à deux semaines au réfrigérateur. Laisser tempérer au moins 30 minutes avant de servir.

Rendement: donne environ 1 ½ tasse (375 ml)

Suggestion: acheter des noisettes déjà moulues (si vous trouvez!)

Source: Coup de Pouce, octobre 2011, page 232

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 4 novembre 2011

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2011/11/tartinade-choco-noisettes.html>