

Pâte de noisettes au chocolat



Il te faut:

- 200g de noisettes entières
- 150g de sucre
- 100g de chocolat noir 80%
- Une gousse de vanille
- 60 g de beurre ramolli

Marche à suivre:

1. Placez les noisettes dans une poêle et les rôtir pendant 5 minutes
2. Versez les sur du papier sulfurisé et laissez refroidir
3. Ensuite, frottez-les vigoureusement dans un torchon propre ou dans vos mains de façon à retirer un maximum de pellicules brunes (s'il en reste un peu, ce n'est pas grave).
4. Réalisez un caramel sec, pour cela, versez la moitié du sucre dans une casserole et chauffez sans toucher jusqu'à ce que le sucre commence à fondre
5. Coupez la vanille dans le sens de la longueur et vider les grains, ajoutez la au sucre qui est fondu et retirez du feu
6. Ajouter le reste du sucre dans la casserole et remuer jusqu'à ce que tout soit fondu et d'une jolie couleur caramel clair.
7. Puis versez les noisettes dans la casserole et bien mélanger.
8. Étaler sur du papier sulfurisé et laissez refroidir.
9. Une fois refroidi, casser des morceaux et les mettre dans le mixeur, puis commencer à mixer par petit coup: il va se passer 3 étapes. 1) ça va devenir de la poudre, puis 2) une masse et 3) une huile épaisse, c'est ce qu'on appelle le pralin.
10. Ajouter le beurre ramolli
11. Faire fondre le chocolat au micro-ondes et l'ajouter pralin.
12. Un petit tour de mixeur pour mélanger parfaitement
13. Et c'est prêt, verser dans des pots à confiture ça se conserve au réfrigérateur 2 semaines

