



## *Pâte à tartiner*

[www.latelierdarnaud.fr](http://www.latelierdarnaud.fr)

[atelierdarnaud@free.fr](mailto:atelierdarnaud@free.fr)

Tel : 09.70.90.60.94



L'atelier d'Arnaud  
cours cuisine

**RECETTE POUR 1 petits pots 8 cm de haut 6 cm de diamètre.**

### *Ingrédients :*

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Noisettes                | : 100 g |
| Amandes                  | : 55 g  |
| Sucre semoule            | : 103 g |
| Eau                      | : 70 g  |
| Huile de pépin de raisin | : 20 g  |
| Chocolat lait            | : 120 g |
| Chocolat noir            | : 25 g  |

### *Procédé :*

Déposer les amandes et noisettes sur une plaque et feuille de papier cuisson (1) puis les faire dorer au four ventilé pendant 15 min à 165°C.

Dans une casserole, disposer le sucre (2) et l'eau (3) puis cuire à 121°C. (5) Emonder les noisettes, amandes (4) puis les disposer dans le sucre cuit (6). Rester sur le gaz sous feu moyen et mélanger continuellement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'un caramel autour des fruits secs (7 et 8). Verser les fruits secs sur une toile de cuisson (8), laisser refroidir.

Mixer une première fois pour obtenir de la poudre (1). Attendre 10 min. puis remixer pendant 1 min. (2). Attendre 10 min puis remixer 2 min. (3). Même opération pour le (4).

Faire fondre les chocolats au bain marie (5), attention, l'eau ne doit pas arriver à ébullition. Verser le chocolat fondu sur le praliné puis mélanger délicatement (6). Ajouter l'huile et passer la préparation à travers une passoire (7). Verser dans un pot en verre bien nettoyer au vinaigre blanc.

