PÂTE A TARTINER MAISON

(Proportion pour 4 pots de 220 Grs environ - Préparation 30mn)

Les ingrédients :

300 Grs de noisettes du Piémont décortiquées - 100 Grs d'amandes décortiquées - 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol - 30 Grs de sucre glace - 1 pincée de fleur de sel - 1 gousse de vanille de Tahiti - 1 demie cuillère à soupe de cacao en poudre Valrhona - 200 Grs de chocolat au lait Valrhona Jivara - 200 Grs de chocolat noir Valhrona Caraïbe à 66%.

La réalisation :

1 - Torréfiez les fruits secs 10 à 15 minutes à 150°C dans votre four. Avant qu'ils ne refroidissent, frictionnez-les vigoureusement entre vos mains pour retirer toutes les peaux qui rendraient amères votre préparation.

2 - Pendant que les fruits secs refroidissent, faites fondre votre chocolat au bain marie sans le brutaliser et y ajouter le sucre glace en l'incorporant à la maryse.

3 - Disposez les fruits secs dans votre robot coupe ou mixer pour les réduire en poudre puis y incorporer l'huile afin de réduire la poudre en pommade. Prenez soins de ne pas trop insister lors de cette étape car la pommade de fruits secs a tendance à chauffer au contact de la lame du robot.

4 - Incorporez alors le chocolat fondu, le sel, le cacao en poudre et la pulpe de la gousse de vanille de Tahiti. Lissez la préparation pendant quelques minutes pour atteindre la texture souhaitée.

5 - Garnissez des pots immédiatement et laisser refroidir 2 heures avant de déguster. Bien fermé, vos pots se conserveront plusieurs jours si votre gourmandise ne vous harcèle pas trop.