



Pâte à tartiner maison au praliné

(Pour 2 petits pots - Préparation 10mn)

Les ingrédients :

- 100 g de chocolat au lait (pour moi, moitié Jivara, moitié Caramélia) ;
- 50 g de pâte pralinée
(<http://cantalblog.canalblog.com/archives/2012/03/29/23886710.html>) ;
- 20 cl de crème liquide ;
- 10 g de cacao pur type Van-Houten ;
- 20 g de beurre.

La réalisation :

- 1 - Faire fondre votre chocolat et la pâte de pralinée dans un bain-marie frémissant en remuant de temps en temps. .
- 2 - Chauffer la crème et la verser sur le chocolat fondu puis ajouter le cacao pur et remuer.
- 3 - Incorporer le beurre coupé en petits morceaux en remuant bien et mixer à l'aide du mixeur plongeant si vous souhaitez obtenir une pâte bien lisse.
- 4 - Verser encore chaud dans des pots à confiture et conserver 2 à 3 semaines au frais après complet refroidissement.

