

Pâte à tartiner croustillante

Pour le praliné :

240g de praliné tout prêt

ou

120gde sucre

120g de noisettes torréfiées sans la peau

Préparez un caramel ambré avec le sucre et étaler-le sur une feuille de cuisson en une fine couche. Laissez durcir puis cassez-le et mettez-le dans le bol du mixer avec les noisettes. Mixez jusqu'à obtenir une pâte avec le moins de morceaux possibles.



DUJA amandes :

210g d'amandes blanches (moi j'ai fait avec des amandes non mondées)

30g de sucre glace

150g de chocolat au lait

Mixez les amandes et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ca prend un peu de temps et prenez soin de faire reposer le robot par moment.

Faites fondre au bain-marie le chocolat.

Mélangez tous les ingrédients ensemble.

Pour la pâte à tartiner :

Les deux mélanges précédents

10g de cacao non sucré en poudre

20g de poudre de lait

20g d'huile neutre (mélange de 4 huiles pour moi)

150g de gavottes écrasées (ou feuillantine)

Mixez le praliné avec le gianduja, le cacao, la poudre de lait et l'huile pendant au moins 5 min.

Ajoutez la feuillantine à la cuillère pour éviter qu'elle ne soit réduite en miettes.