

PATE A TARTINER MAISON D'ELEA



Ingrédients :

- 50g de chocolat noir
- 50g de chocolat pralin
- 50g de beurre
- 10cl de lait concentré sucré

- 1) Casser le chocolat noir et le chocolat pralin en morceaux dans un saladier pouvant aller aux micro-ondes. Couper le beurre en petites parcelles et les mettre avec le chocolat.
- 2) Faire fondre le tout au micro-ondes pendant 1 minute 30 secondes environ (il faut que le mélange soit totalement liquide).
- 3) Bien remuer avec une cuillère pour obtenir un mélange bien lisse. Ajouter le lait concentré sucré et mélanger à nouveau. Le mélange doit être onctueux.



A déguster avec du pain, de la brioche....

Comme il n'y a pas de conservateurs dans cette pâte à tartiner, il vaut mieux la conserver au réfrigérateur. Vous pouvez la sortir 30 minutes avant dégustation pour qu'elle « ramollisse » et soit plus facile à étaler.

Bon gouter !