



C'est toi
le Chef!

Pâte à tartiner



Matériel

Pour un pot en verre, il te faut :

- une casserole
- une balance
- une cuillère à soupe
- une cuillère en bois
- un grand pot en verre avec couvercle, de type pot de confiture ou pot de moutarde, vide et propre.

Ingrédients

- 100 g de chocolat noir pâtissier ou à dessert
- 170 g de lait concentré sucré
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- en option : 1 cuillère à soupe bombée de poudre de noisette ou d'amande au choix, achetée ou faite maison.

IMPORTANT

Demande l'aide d'un adulte pour allumer le feu et manipuler les casseroles chaudes !



Étapes de ta recette

1. Dans une casserole, mets le chocolat en morceaux, le lait concentré sucré et la poudre de noisette ou d'amande, si tu as choisi d'en utiliser.
2. Mets la casserole sur feu doux et remue doucement sans t'arrêter jusqu'à ce que le mélange soit complètement fondu.
Avec la poudre de noisette ou d'amande, il restera sûrement de petits grains qui peuvent donner l'impression que le mélange n'a pas fondu, mais ce n'est pas important. ;)
3. Rajoute la crème fraîche et re-mélange délicatement immédiatement jusqu'à complète incorporation.
4. Tant que le mélange est chaud, verse-le doucement dans ton pot en verre.
5. Ferme le pot et retourne-le jusqu'à complet refroidissement.



Voilà, ta pâte à tartiner est prête ! Tu peux la conserver au frigo pendant une semaine (si elle tient jusque-là ;)).



Bon appétit !

Une recette