

Pâte à Tartiner de Nathan

Ingrédients :

- des noisettes ramassées sur les sentiers
- 1 pot de lait concentré sucré (400g)
- 250g de chocolat noir
- 3 cuillères à soupe d'huile de noisettes

Recette :

1. Décortiquer les noisettes fraîches (plus il y en a mieux c'est ! Idéalement entre 100 et 150g de noisettes décortiquées).
2. Les faire chauffer sur la plaque du four 20 minutes à 180°C (pas de préchauffage).
3. Mixer grossièrement en laissant de beaux éclats et des noisettes entières.
4. Faire fondre le chocolat. Hors du feu, ajouter le lait concentré, la poudre de noisettes obtenue et l'huile de noisettes (elle permet de rendre le mélange plus facile à tartiner !).
5. Remplir 3 pots de confiture. Se conserve plusieurs semaines !

Bon appétit !