



Difficulté ★★☆☆

Nutella maison



1 pot de 250g



15 min



15 min



--

INGREDIENTS

240 g de noisettes

60 g d'amandes

150 g de chocolat au lait

1 càs d'huile neutre ou huile de

noisette

1 pincée de fleur de sel



INSTRUCTIONS

- Préchauffe ton four à 150°.
- Commence par torréfier les noisettes et les amandes : dépose-les sur une plaque recouverte d'un tapis silicone et enfourne-les pendant 15 minutes.
- Monde ensuite les noisettes en les frottant entre-elles dans la paume de la main afin d'enlever la peau et retirer l'amertume.
- Verse les noisettes, les amandes, l'huile et la pincée de sel dans un mixeur et mixe le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène : cela prend en moyenne 6 à 8 minutes.
- Attention, pense à faire des arrêts réguliers pour éviter la surchauffe de ton mixeur !
- Fais fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes.
- Ajoute le chocolat fondu et mixe brièvement pour lisser ta préparation : je te conseille d'utiliser un chocolat au lait pâtissier qui mettra plus en valeur les noisettes et qui sera moins sucré.
-

L'atelier de Roxane

- Si ton mixeur n'est pas assez puissant et que ta pâte à tartiner de te semble pas assez lisse ou juste si tu préfère un aspect complètement lisse, tu peux passer le tout au chinois.
- Pour une version healthy, remplace le chocolat au lait par du chocolat noir !
- Verse la pâte à tartiner dans un pot de conservation et laisse-la à température ambiante !
- Régale toi !

CONSERVATION

La pâte à tartiner sans sucre se conserve dans un pot hermétique, jusqu'à 3 semaines à température ambiante .