



Difficulté ★★☆☆

## Nutella maison (le meilleur)



800g



15 min



15 min



--

### INGREDIENTS

400g de noisettes

20g de cacao en poudre non sucré

380g de chocolat au lait pâtissier

80g de sucre glace

Une pincée de fleur de sel

70g d'huile neutre

20g de lait en poudre



### 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, le lait en poudre, le cacao, le sucre glace, la fleur de sel et mixe les pour obtenir en effet sableux.
- Ajoute l'huile et mixe de nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 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.
- 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 le tout toujours à température ambiante : ta pâte aura la bonne consistance d'ici 3h environ.

### **CONSERVATION**

La pâte à tartiner maison se conserve jusqu'à 3 mois à température ambiante.