

# FAIS DE LA VRAIE PÂTE À TARTINER



Activité issue de *Mes premières recettes gourmandes (et 100% saines)*, de Laura Annaert.

## MATÉRIEL

- 100g de noisettes entières décortiquées
- 80g de crème fleurette
- 40g de miel
- 1 c. à c. de sucre de canne
- 50g de pépites de chocolat noir
- 50g de pépites de chocolat au lait
- 1 c. à c. d'huile de pépin de raisin

1



1

Fais griller les noisettes dans un four préchauffé à 150°C pendant 15 minutes. La petite pellicule brune doit s'enlever facilement. Une fois refroidies, retire toutes les peaux en roulant les noisettes entre tes mains. Mixe les noisettes finement.

2



2

Dans une casserole, mets la crème fleurette avec le miel et la cuillerée de sucre. Chauffe à feu moyen.

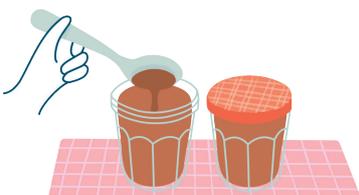
3



3

Dans un saladier, mélange les pépites de chocolat avec les noisettes mixées. Quand la crème bout, verse-la sur ta préparation. Au bout d'une minute, mélange à la spatule.

4



4

Pour finir, ajoute l'huile et mélange encore jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Verse ta préparation dans un pot en verre avec couvercle.

## ASTUCE

Tu peux conserver ta pâte plusieurs semaines au réfrigérateur. Sors-la une demi-heure avant de la déguster, elle aura plus de goût et sera plus facile à étaler.



Retrouvez toutes nos activités dans la chronique  
"LES IDÉES DU MERCREDI" sur RCF !



X FLEURUS