

Petits Ateliers du Samedi



Les recettes

TESTEES ET
APPROUVEES

La Pate à tartiner maison



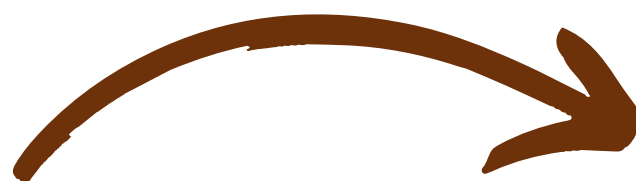
Chocolat et Noisettes

- 150 g de chocolat noir
- 150 g de beurre doux
- 25 cl de lait concentré sucré
- 50 g de poudre de noisettes

Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux. Ajoutez le chocolat et laissez fondre. Quand le mélange est bien homogène, retirez-le du feu et ajoutez le lait concentré. Remuez jusqu'à l'obtention d'une pate uniforme. Ajoutez la poudre de noisettes et mélangez à nouveau.

Versez dans le pot et laissez reposer 1 nuit au réfrigérateur.

Voilà ce que nous avons fait:



Pate à tartiner au spéculoos

- 25 spéculoos
- 10 cl de lait entier
- 80 g de sucre glace
- 50 g de beurre

Ecrasez grossièrement les spéculoos puis mixez-les jusqu'à obtenir une poudre. Coupez le beurre en morceaux.

Dans une casserole, mélangez la poudre de spéculoos avec le lait, le beurre et le sucre. Faites chauffer doucement et mélangez jusqu'à obtenir une pate lisse.

Retirez du feu et versez dans un pot avant de placez votre préparation au réfrigérateur. Laissez reposer une nuit complète avant de déguster.