

Pâte à tartiner haricot-choco

A vous de jouer ! Cuisiner votre pâte à tartiner en famille. Une recette simple et gourmande qui ravira toutes les tartines !

Parts

1 pot

Préparation

15'

Repos

-

Cuisson

-



1 saladier, 1 plaque de cuisson, 1 casserole, 1 cuillère en bois, un mixeur, petit pot

Ingrédients

- 50 g de poudre de noisettes
- 1/2 petit pot de haricots rouges déjà cuits
- 1/3 de plaque de chocolat pâtissier
- 1 noix de beurre
- 10 cl de lait

Étapes

1. Dans une casserole à feu doux, faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie.
2. Important ! Ne jamais cesser de remuer pour que ça n'accroche pas au fond.
3. Dans un mixeur, disposer les haricots, la poudre de noisette et ajouter le chocolat fondu.
4. Mixer en ajoutant le lait.
5. C'est prêt, tartiner !