

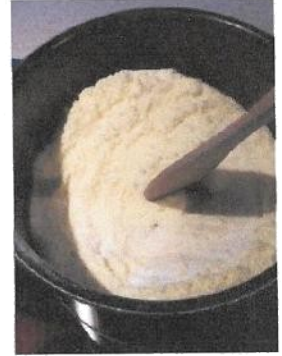
## Recette de la pâte à tartiner

### Ingrédients

- 80 g de chocolat noir
- 170 g de chocolat praliné
- 30 g de poudre de noisettes
- 110 g de lait en poudre
- 140 g de sucre
- 140 g d'eau

### Déroulement de la recette

- 1) Peser le lait en poudre et le sucre en poudre. Verser-les dans une casserole et mélanger.



- 2) Verser 140 g d'eau dans la casserole, mélanger et chauffer à feu doux. Continuer de mélanger.



- 3) Pendant ce temps, faire fondre au bain-marie les deux chocolats (80g de chocolat noir et 170 g de praliné).



- 4) Verser le lait sur le chocolat fondu et mélanger.



- 5) Ajouter la poudre de noisettes, mélanger bien à la spatule et faire cuire quelques minutes.



- 6) Verser la pâte à tartiner dans les pots.

