



La tartine des gourmands

🕒 PRÉPARATION : 15 MIN. 🍳 CUISSON : 5 MIN.

Il te faut

- 1 belle tranche de pain

Pour la pâte à tartiner

- 60 g de chocolat noir à pâtisser
- 60 g de beurre
- 125 g de lait concentré sucré
- 50 g de noisettes en poudre

Demande à un adulte de griller des noisettes avant de les mixer en poudre. Ça donne un super goût !



1. Pour la pâte à tartiner, casse le chocolat en morceaux et fais-le fondre dans une casserole au bain-marie.

Tut, tut, tut ! On ne met pas ses doigts dans le plat !



3. Hors du feu, ajoute le lait concentré sucré et les noisettes en poudre. Mélange bien et laisse refroidir.



2. Ajoute le beurre en morceaux en remuant sans cesse. La préparation doit être bien lisse.



Qu'est-ce que tu disais ?

4. Étale la pâte à tartiner sur la tranche de pain. **Verse** le reste dans un pot hermétique et conserve-le au frais.