

# Recette de la pâte à tartiner

Pour environ 350g de gourmandise

200g  
de chocolat  
noir/lait



1 pincée de  
fleur de sel

100g de Pralin tout prêt ou  
180g de noisettes torréfiées  
sans peau à réduire en poudre

15g d'huile neutre

# Recette de la pâte à tartiner

## Le pas à pas

- Faire fondre le chocolat au bain-marie puis y ajouter le praliné et l'huile
- Bien mélanger et mettre en pot hermétique
- Après dégustation se conserve au frigo

Bonne dégustation