



## Pâte à tartiner au praliné

Recette pour 1 pot (165 g). Préparation : 5 min.

### Ingrédients

Pâte de praliné Valrhona® : 75 g  
Chocolat gianduja noisettes Valrhona® : 75 g  
Poudre de cacao amer : 15 g

### Matériel

un mixer avec lame couteau  
une balance ménagère



### Réalisation > la préparation

1. Dans une casserole sur le feu ou un bol au micro-ondes, faire fondre doucement la pâte de praliné avec le chocolat au lait au praliné. Mélanger à la cuillère en bois.
2. Placer la crème obtenue dans le petit bol d'un mixer à lame couteau.
3. Ajouter la poudre de cacao amer, puis faire tourner l'appareil pendant un long instant jusqu'à obtenir une texture parfaitement lisse et brillante, uniforme dans sa couleur.  
*- attention, il n'est pas question d'utiliser un mixer blender, un mixer haut qui sert à préparer des soupes et ne mélangerait ici que le bas de la préparation, mais plutôt un mini hachoir. Moi j'utilise celui que j'ai depuis les premières purées de bébé de mes enfants, qui pulvérise de petites quantités. -*
4. Elle est prête à être dégustée !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)