

Rechercher une recette



SUIVEZ-NOUS >

Se connecter

Créer un compte

Newsletter

RECETTES AUTOMNE

RECETTES FACILES

RECETTES

MAGAZINES

MINCEUR

VIDÉOS

COMMUNAUTÉ

OUTILS

Recette de cuisine > Catégories > Autres recettes > Pâte à tartiner au chocolat

Pâte à tartiner au chocolat

Recette postée par CuisineAZ



11 avis



2

Quantité

6 Personne(s)

Préparation

15 min

Cuisson

5 min

Coût de la recette

Abordable

Niveau de difficulté

Facile

Sauvegarder

Noter

Commenter

Envoyer

Imprimer

Ingrédients

pour Pâte à tartiner au chocolat

- 60 g de cacao poudre
- 100 g de noisette
- 125 g de sucre
- 15 cl lait
- 50 g d'huile de noisette
- 50 g de beurre

Préparation

pour Pâte à tartiner au chocolat

- 1** Mixez finement les noisettes au hachoir. Mélangez les noisettes hachées avec le cacao, le sucre, le lait et l'huile. Versez cette pâte dans un plat et faites chauffer le tout au bain-marie avec le beurre, en remuant régulièrement pour obtenir une pâte homogène. Laissez refroidir avant de servir.

[Signaler une erreur sur la recette >>](#)

Astuces

pour Pâte à tartiner au chocolat

Conservez cette pâte dans un récipient fermé, au réfrigérateur, pas plus de 10 jours.

A LIRE ÉGALEMENT

NOS SUGGESTIONS À DÉCOUVRIR



NE RATEZ PLUS
NOS RECETTES
EN VIDÉO !



RECEVEZ CHAQUE JOUR
LES MEILLEURES RECETTES

S'inscrire à la newsletter

QUELQUES IDEES POUR NOËL

Recettes pour Noël

Cette année, pour célébrer dignement Noël, proposez à votre famille, ou vos convives, un repas qu'ils ne seront pas prêts d'oublier.

- | | |
|--|--|
| mousse chocolat blanc framboise | sablé au nutella framboise |
| verrines nutella buche au nutella facile roulé au nutella facile | tiramisu framboise chocolat blanc roulé au nutella truffes au nutella macaron framboise chocolat |
| charlotte chocolat framboise | |

JE CUISINE CE

MON

QUE J'AIS DANS

FRIGO

Mes ingrédients



LES COMMENTAIRES DES INTERNAUTES

Envoyé par Mélanie

Le 02 juillet 2010

Ma pâte est très liquide :-(, Mais le gout est superbe

Ce commentaire vous a t'il été utile ?

11

3

[Signaler un commentaire abusif >>](#)

[Répondre >>](#)

Envoyé par jaël

Le 20 mai 2010

ne peut-on pas remplacer l'huile de noisette par du beurre, moins fort en goût? ttes proportions gardées??

Ce commentaire vous a t'il été utile ?

9

8

[Signaler un commentaire abusif >>](#)

[Répondre >>](#)

AJOUTER UN COMMENTAIRE

NOTER LA RECETTE

1 2 3 4 5

Recevoir les nouveaux messages de la discussion

valider

Sauvegarder	Noter	Commenter	Envoyer	Imprimer
-------------	-------	-----------	---------	----------

RECETTES SIMILAIRES



Chauves-souris en saucisson



Aussi bon qu'un lion



Chocolat chaud allégé



Marquise au chocolat et au café



Nègre en chemise facile



Le noir et le vert



nappage au chocolat



Verrine aux 3 chocolat



Whoopie pie chocolat et ganache crèmeuse



Petits suisses crousti fondants

yaourt au nutella yaourt au nutella gateau au nutella rapide cheesecake chocolat blanc framboise crème de cacao bavarois framboise chocolat recette gateau au chocolat avec cacao dessert fraise chocolat gateau au chocolat avec cacao en poudre glacage nutella mousse au chocolat nutella gateau au cacao facile cake au cacao

NOS VIDÉOS RECETTES

TOUTES LES VIDÉOS



Gratin dauphinois



Gâteau au chocolat



Hachis parmentier



PLUS DE RECETTES

Recettes :

[recettes à base de chocolat](#)[recettes à base de cacao](#)[recettes à base de cacao en poudre](#)[recettes sucrées](#)

cakes bananes chocolat

Comment ferions-nous le bonheur des enfants (et des plus grands, n'ayons pas honte de notre gourmandise !) sans la traditionnelle recette du cake ? Au top des goûters réussis, les cakes au chocolat, cake au citron ou cake aux fruits savent se faire désirer...

carotte orange

La carotte, ça nous botte ! On l'aime sous toutes ses formes : en rondelles, râpées et assaisonnées, en julienne, en jardinière... Elle sert également à composer nos salades, potages, purées...

creme de betterave rouge

Préparez les légumes : pelez les betteraves puis coupez-les en morceaux. Faites de même avec les pommes de terre. Dans une casserole, mettez les betteraves et les pommes de terre...

cuisson des endives

Retirez les feuilles abîmées et nettoyez les endives avec un linge humide. Retirez la partie dure à la base de chaque endive en creusant un petit cône à l'intérieur pour éliminer toute source d'amertume puis coupez-les en tronçons d'½ cm...

fondu pomme

Une recette qui tombe à « pic » quand il y a du monde à table : la fondue ! Qu'on l'aime sucrée ou salée, la fondue est la recette infaillible pour réunir plaisir et convivialité !...

gateau aux noisette

Ah, gourmandise quand tu nous tiens ! C'est vrai que toutes les occasions sont bonnes pour se faire plaisir avec des gâteaux faits avec amour....

gratin poisson

Symbole du réconfort durant les longues soirées d'hiver, le gratin sortant du four est un antidépresseur à lui seul ! Il y a bien évidemment les classiques incontournables : le gratin dauphinois, les gratins de pâtes et autres gratinés au fromage !...

pate a tartiner chocolat blanc

Dans une casserole à feu doux, faites fondre doucement en tournant le plante fin et le chocolat. Dès que la préparation est fondue, arrêtez la cuisson, attendez 5 min et versez la boîte de lait concentré, mélangez à l'aide d'un fouet...

recette cake facile

Comment ferions-nous le bonheur des enfants (et des plus grands, n'ayons pas honte de notre gourmandise !) sans la traditionnelle recette du cake ? Au top des goûters réussis, les cakes au chocolat, cake au citron ou cake aux fruits savent se faire désirer...

recette fondant aux pommes

On est d'accord : le moelleux c'est onctueux... Mais le fondant c'est carrément envoûtant ! Bon ok, niveau calories on a fait mieux...

salade de mer

Lavez et essorez la salade verte. Passez les tomates cerises sous l'eau froide. Pelez l'oignon. Dans un saladier, versez l'huile, le vinaigre, ajoutez l'oignon ciselé et l'aneth, salez et poivrez...

cake banane pepite chocolat

Pelez les bananes et coupez-les en morceaux. Mixez les morceaux de bananes avec l'huile de noisettes et le lait tempéré, réservez à température ambiante...

noix st jacques recette

La coquille Saint-Jacques renferme la noix de Saint-Jacques et le corail. Pour la dégustation, vous pouvez tout simplement les poêler ou préparer un plat un peu plus travaillé !...

recette avec du reblochon

Taillez les carottes en petits dés et hachez les champignons. Faites revenir le tout dans une casserole à l'huile d'olive pendant 10 min à feu doux...