



Pâte à tartiner

Portions : 1 pot

Préparation : 10 min

Cuisson : Ø

Ingrédients :

- 150 g de chocolat noir pâtissier
- 100 ml de lait d'avoine
- 40 g de miel
- 250 g de purée d'amandes
et/ou de purée de cacahuètes

- Dans une casserole, faire fondre à feu doux le chocolat avec le lait d'avoine et le miel, en remuant régulièrement.
- Éteindre le feu, puis incorporer la purée d'amandes ou la purée de cacahuètes ou un mélange des deux.
- Verser dans un pot, puis conserver quelques jours à température ambiante.