

Rechercher une recette



SUIVEZ-NOUS >

Se connecter

Créer un compte

Newsletter

RECETTES FESTIVES

RECETTES FACILES

RECETTES

MAGAZINES

MINCEUR

VIDÉOS

COMMUNAUTÉ

OUTILS

Recette de cuisine > Categories > Autres recettes > **Pâte à tartiner au chocolat**

Pâte à tartiner au chocolat

Recette postée par CuisineAZ



11 avis



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 noisette 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.

RECEVEZ CHAQUE JOUR
LES MEILLEURES RECETTES

S'inscrire à la newsletter



QUELQUES IDEES POUR NOËL

Recettes pour Noël

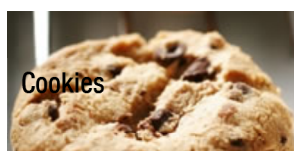
Cette année, pour célébrer dignement Noël, proposez à votre famille, ou vos convives, un repas qu'ils ne seront pas prêts d'oublier.

mousse chocolat blanc
framboisesablé au nutella
tiramisu framboise
chocolat blancverrines nutella
buche au nutella facile
roulé au nutella facileroulé au nutella
truffes au nutella
macaron framboise
chocolatcharlotte chocolat
framboiseJE CUISINE CE
MONQUE J'AI DANS
FRIGO

Mes ingrédients



Tartines



Cookies



Macaron



Recette de dessert



Recette macaron



Pain perdu



Cookies au chocolat blanc



Cookies au chocolat blanc et aux Smart...



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](#)

PARTAGEZ CUISINE AZ

Tous

Mes amis

Invitez des amis



Sylvie Lebon a aimé Tomates cerises poêlées au basilic



Sylvie Lebon a commenté Tomates cerises poêlées au basilic



Marie Lou a aimé Tarte normande facile

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 chocolats



Whoopie pie chocolat et ganache crémeuse



Petits suisses crousti fondants

yaourt au nutella
 cacao fondant chocolat nutella
 tartelette au nutella gâteau au
 nutella rapide **cheesecake**
chocolat blanc framboise
crème de cacao bavaois
 framboise **chocolat** recette gâteau au
 chocolat avec cacao dessert fraise chocolat
 gâteau au chocolat avec cacao en poudre
 glacage **nutella** **mousse au**
chocolat nutella gâteau au cacao
 facile **cake au cacao**

NOS VIDÉOS RECETTES

TOUTES LES VIDÉOS



Mousse au chocolat



Mojito



Verrine d'avocat et miettes de crabe



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 goéters 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...

fondue 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 infailible pour réunir plaisir et convivialité !...

gâteau 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 gratins au fromage !...

pate a tartiner chocolat blanc

Dans une casserole à feu doux, faites fondre doucement en tournant le planta 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 goéters 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...