

Pâte à tartiner maison

écrit par Karim



Pourquoi faire sa propre pâte à tartiner quand on sait qu'il en existe plus d'une centaine dans les supermarchés. Uniquement pour 2 raisons, la première est de contrôler la liste des ingrédients et ainsi limiter les additifs et la seconde est le prix. Je ne parlerai pas de la fâcheuse pâte à tartiner merdique que tout le monde s'arrache jusqu'à se battre et créer des émeutes dans les supermarchés pour profiter des promotions. Je veux parler des pâtes avec des ingrédients de qualité, mais 10 euros les 300 grammes je trouve que c'est un peu beaucoup cher.

Tout cela c'est fini, dorénavant vous allez concocter votre pâte tartiner juste avec quelques ingrédients et un robot coupe. Ce dernier est important pour obtenir une texture qui ne soit pas trop granuleuse.

Je ne suis pas un adepte des pâtes à tartiner surtout que mon fils déteste le chocolat et que ma femme n'en raffole pas plus que cela. C'est uniquement pour la recette qui vient juste après celle-ci, une tuerie nucléaire.

Il faut compter environ **40 minutes de préparation dont 20 minutes pour torréfier les noisettes au four.**

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

- 1 petite casserole à fond épais
- 1 robot coupe
- 1 pot à confiture stérilisé
- 2 feuilles de papier sulfurisé

Ingrédients pour un pot de 400 g :

- 135 g de noisettes entières
- 75 g de sucre glace
- 75 g de chocolat au lait pâtissier
- 60 g de sucre
- 10 g de cacao amer (Van Houten)
- 2 CAS d'huile de pépins de raisin
- 13 g de lait en poudre (lait déshydraté)

Étapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Préchauffez le four à 180°C.

Déposer **les noisettes** (135 g) sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé et mettre au four pendant environ **15 à 20 minutes**. Il est important de les étaler bien à plat, en une seule couche, pour une bonne torréfaction.

Monder les noisettes, c'est-à-dire retirer la peau. Vous pouvez les déposer sur un torchon et les frotter entres-elles. Ce sera plus simple et surtout plus rapide.

(photos présent sur Internet pour montrer la différence)





Dans une petite casserole à fond épais, verser la moitié **du sucre** (30 g) et laisser fondre à feu moyennement doux. Après **2 à 3 minutes**, ajouter la seconde moitié du sucre et laisser fondre jusqu'à atteindre un caramel blond. Retirer la casserole du feu et continuer la cuisson hors du feu en mélangeant délicatement.

A surveiller attentivement, je l'ai déjà raté plusieurs fois.

Verser aussitôt la caramel sur une feuille de papier sulfurisé. J'utilise une maryse pour tout récupérer.







Dans le bol du robot coupe, ajouter **les noisettes torréfiées** (135 g) et **le caramel** cassé en morceaux.

Mixer jusqu'à obtenir une préparation souple. Pour éviter d'avoir à racler les bords toutes les 2 minutes, j'incorpore 1 CAS à soupe d'huile de pépins de raisin. Ça fait gagner un temps fou :-).







Ajouter **le sucre glace** (75 g), **le lait en poudre** (13 g) et **le cacao amer** (10 g).
Mixer pendant **2 minutes**.





Faire fondre **le chocolat au lait** (75 g) puis verser-le aussitôt dans le robot coupe. Ajouter **la seconde cuillère à soupe d'huile** de pépins de raisin et mixer pendant **2 minutes**.





La préparation obtenue est une pâte souple et assez liquide. Pas de panique, la pâte va épaissir en refroidissant :-).

Verser la pâte à tartiner dans un pot à confiture stérilisé.





Informations utiles :

- Vous pouvez doubler les quantités et ainsi obtenir 2 pots de 400 g environ.
- Si vous le pouvez, prenez des noisettes du Piémont (environ 40 euros le kilo).
- Monder correctement les noisettes pour éviter de corser le goût de la pâte à tartiner.
- Si vous n'avez pas de lait en poudre, je pense que ce n'est pas dramatique. Le

lait en poudre est en général utilisé pour apporter plus de souplesse aux préparations et aide à la conservation.

→ Elle se conserve très bien pendant plusieurs semaines voire jusqu'à 2 mois.

→ Vous pouvez choisir de la conserver au frais ou pas, c'est à vous de voir. Perso, au frais j'adore. elle épaissi juste ce qu'il faut. A la dégustation, elle est légèrement granuleuse avec un ressenti de léger croquant grâce au caramel sec.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir ...