 **Pâte à tartiner choco-noisette**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/05/P%C3%A2te-%C3%A0-tartiner-choco-noisette-DSCN5909_25965.jpg) **Pour 2 pots**

**- 200 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **noir  
- 200 g de noisettes  
- 250 g de crème liquide  
- 40 g de sucre  
- 2 càs d'huile de tournesol**

**La plaque à pâtisserie** - **2 pots (style Bon. Mam.)  
Préchauffage du four à 150°C  [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)**

* Éparpiller les noisettes sur la plaque et enfourner pendant 15 minutes.
* Frotter les noisettes dans un torchon pour enlever le maximum de peaux.
* Laisser refroidir.
* Mixer finement les noisettes : vous obtenez une poudre puis en mixant encore un peu une pâte.
* Déposer la pâte dans un saladier, avec le chocolat cassé en morceaux.
* Mettre la crème et le sucre dans une casserole et porter à ébullition.
* Verser la crème bouillante dans le saladier contenant le chocolat et la pâte de noisette.
* Couvrir et laisser reposer 5 minutes.
* Mélanger pour obtenir une préparation bien homogène.
* Incorporer l'huile et mélanger de nouveau.
* Répartir la pâte dans les pots.
* Laisser refroidir, puis refermer les pots et les placer au réfrigérateur.