

RECETTE DE LA PATE A TARTINER

USTENSILES



1 CUILLERE



1 COUTEAU



1 SALADIER



1 POT DE CONFITURE



1 VERRE MESUREUR



1 BALANCE

INGREDIENTS



70 G DE CHOCOLAT NOIR



70 G DE BEURRE



10 CL DE LAIT



90 G DE SUCRE GLACE



30 G DE CHOCOLAT AU LAIT



Couper du beurre en morceaux.



Peser 60 g de beurre.



Mesurer 10 cl de lait.



Verser sur le beurre.



Couper des morceaux de chocolat et peser 70 g de chocolat noir puis 30 g de chocolat au lait.



Ajouter le chocolat au beurre et au lait.



Faire fondre au micro-onde (2 min à 9 Watts)



Mélanger le chocolat, le lait et le beurre.



Saupoudrer le mélange avec 90 g de sucre glace.



Mélanger.



Transvaser dans le pot de confiture



Bien racler le saladier !

