

Recette de pâte à tartiner chocolat noisette

Je vous propose de préparer votre Nutella (dont certains raffolent à l'excès) avec un bien meilleur goût et qui vous fera paraître le Nutella comme une mauvaise plaisanterie de l'industrie agroalimentaire. Cette recette est facile à réaliser, à part faire du caramel sec, il n'y a qu'à appuyer sur le bouton du mixeur. Malgré tout, cela vous réclamera une heure de travail. En même temps, vous aurez appris 4 techniques: le caramel à sec, le praliné, la pâte de noisette et le Gianduja. Cette recette est plus équilibrée et savoureuse, mais malheureusement elle a autant de calories que le Nutella (530 kcal/100g) !



Proportions pour un pot de confiture de 340 g:

- 135 g de noisettes entières,
- 55 g de sucre de canne blond en semoule,
- 70 g de sucre de canne blond à broyer en sucre glace (environ 45 secondes dans un mixeur hachoir),
- 70 g de chocolat au lait à 40 % de cacao,
- 12 g de poudre de lait entier,
- 5 g de cacao amer en poudre,
- 3 à 6 g d'huile neutre en goût (pépins de raisin, colza, tournesol). Avec 6 g, la pâte sera plus souple à tartiner à la sortie du réfrigérateur. Vous déciderez du montant à la fin du mixage selon sa fluidité.
- 1 g de sel (une grosse pincée).

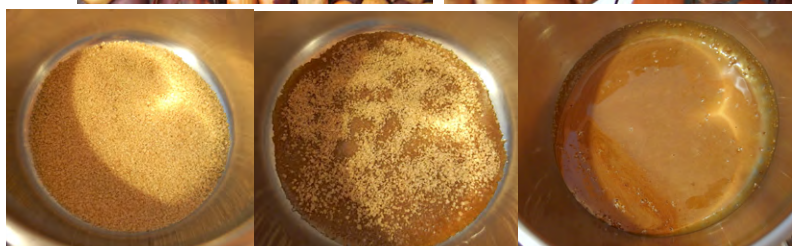
Matériels: un mixeur hachoir muni d'une double lame, une petite casserole à fond épais, du papier cuisson anti-adhésif, une petite grille ou un torchon propre, une maryse en silicone (sinon elle fondra au contact du caramel brûlant).

Le pot et le couvercle sont stérilisés avec de l'eau bouillante remplis à ras bord.

Torréfier les noisettes. Posez-les sur une plaque en métal ou un moule à tarte ou une grille, et placez-les au four pendant 10 à 12 minutes à 180° (convection) ou 170° (chaleur tournante), juste le temps de colorer la peau en marron foncé et commencer à torréfier la noisette. Ensuite, pour ôter leur peau, roulez-les sur une petite grille ou frottez-les dans un torchon propre. Avec cette opération, on va perdre 10 g de matière. Il restera 125 g de noisettes qu'on divisera en deux portions de 55 et 70 g.



Fabrication du caramel à sec. Versez dans une casserole à fond épais 55 g de sucre en semoule (le fond épais est important sinon le sucre va brûler sur les bords de la casserole). Chauffez à feu moyen-chaud (7/10), voire chaud (8/10) la première minute, le sucre va



commencer à fondre après 2-3 minutes entre 160 et 170°. Pendant l'opération, ne touchez pas à la casserole, ne la remuez jamais, laissez faire la fonte sans intervenir. Puis, baissez à feu moyen ou moyen-faible (4 à 5/10) pour profiter de l'inertie thermique et terminer la fonte sans brûler le caramel. Pour les derniers grains qui restent, donnez des petits mouvements de rotation à la casserole pour les

aider à fondre. Sans attendre, à l'aide d'une maryse, versez le caramel sur le papier antiadhésif pour obtenir une couche fine. Il faut le verser rapidement car cela refroidit et durcit vite au contact des bords tièdes de la casserole. La couleur du caramel ne doit pas être trop foncée sinon il sera amer et il faudra recommencer. Une fois le caramel refroidi, cassez-le en petits morceaux.



Puis, mixez le caramel en morceaux avec 55 g de noisettes torréfiées jusqu'à l'obtention d'une pâte bien brillante. Il faut que la pâte brille quand l'huile commence à suinter. Mixez suffisamment



longtemps pendant 2 à 4 minutes pour que la pâte devienne lisse et fluide (non pâteuse), sans grain. Il ne faut pas hésiter d'arrêter de mixer toutes les 30 secondes pour racler les bords de la cuve à la cuillère et remettre la pâte au centre pour parvenir à un bon mixage homogène. Au début du mixage, on obtient de la poudre, c'est le pralin. Après plusieurs minutes, on obtient la pâte, c'est le praliné. Retirez le praliné de la cuve du robot mixeur et réservez-le dans un bol.

Ajoutez dans le robot mixeur les 70 g des noisettes torréfiées restantes et 70 g de sucre glace. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte brillante et lisse quand l'huile commence à suinter. Mixez avec la même insistance que pour le praliné pendant 2 à 4 minutes. On vient de réaliser la pâte de noisettes.



Faites fondre au bain-marie ou au micro-ondes pendant 3 minutes à 350W les 70 g de chocolat au lait et incorporez-les à la pâte de noisettes, et ajoutez maintenant le sel. Mixez à nouveau 1 minute, on vient de préparer du Gianduja lait noisettes.



Enfin, ajoutez dans la cuve du robot mixeur la pâte de praliné que l'on a mise de côté, la poudre de lait, l'huile et la poudre de cacao amer, puis mixez à nouveau 1 à 3 minutes.

Plus on mixe longtemps, plus la pâte deviendra fluide. N'hésitez pas à vérifier pour chaque étape la consistance des mélanges et, surtout, gardez à l'esprit que la pâte est chaude pendant le mixage, donc plus fluide qu'elle ne sera en réalité une fois refroidie à température ambiante ou à la sortie du réfrigérateur. L'huile qui sort des noisettes et le chocolat fondu vont se figer en refroidissant.



Versez le mélange dans le pot stérilisé. Une fois le pot refroidi à température ambiante, gardez-le au réfrigérateur pendant 24 heures pour qu'il prenne la consistance d'une pâte à tartiner. Aussi, les saveurs auront eu le temps de se développer et de bien se mélanger, ce qui sera meilleur. La pâte restera dure quand elle sera à température ambiante. On peut conserver le pot de pâte à tartiner à température ambiante pendant un mois dans un endroit frais. Il se conserve 3 mois au réfrigérateur dans le bac à légumes ou à œufs, le compartiment le moins frais, afin d'être encore un peu mou.