



UNE RECETTE DE @L.ATELIER.DES.PAPILLES

# Pâte à tartiner maison

## INGRÉDIENTS

- 200g de noix de cajou
- 200g de chocolat
- 30g de sucre
- 60g d'huile de noix de cajou

## PRÉPARATION

- Faire fondre le chocolat doucement au bain marie.
- Mixer les noix de cajou jusqu'à obtention d'une pâte.
- Ajouter le sucre, mixer de nouveau puis verser le chocolat fondu.
- Terminer avec l'huile de noix de cajou, bien mélanger pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- Mettre dans deux pots à confiture type "bonne maman".