

Mon **nutamoi**

Vos enfants aiment le Nutella et vous aimeriez leur proposer une version plus Naturelle et Faite maison. Voici une recette où il ne faut surtout, mais surtout pas oublier l'huile de noisette grillée. Et c'est grâce à un petit séjour en Auvergne, à Blot cet été, que j'ai découvert la saveur incomparable de l'huile de noisette torréfiées avant pressage. Et c'est ce petit plus qui, comme un coup de baguette magique, donne son goût à cette recette, baptisée le "Nutamoi".



Ingrédients :

100 g de chocolat pâtissier praliné Poulain

100 g de chocolat pâtissier noir

100 g de lait concentré sucré

70 g de lait

1 à 2 c à café d'huile de noisettes grillés (huilerie blot)

Peser tous les ingrédients dans le bol du Thermomix (chocolats en carrés) et programmer **5 mn à 60° vit 2**.
Laisser refroidir et conserver au réfrigérateur (si vous y arrivez !)

A savoir : Cette version, contenant un peu plus de lait que celle proposée en cours en octobre conserve son onctuosité au frigo, pour une meilleure conservation.



l'ATELIER *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - www.latelieraubordelo.fr