

Pâte à tartiner maison.

L'ancêtre de la pâte à tartiner, c'est le gianduja. Une sorte de pâte de chocolat et de noisettes broyées présentée à l'époque sous forme de tablette. Créée par un pâtissier du nord de l'Italie, elle est initialement tranchée pour être mise en sandwich pour le goûter des enfants ou utilisée pour le nappage des gâteaux au chocolat. A cette époque, durant la guerre, les noisettes viennent remplacer une partie du chocolat alors en pénurie suite au blocus imposé par Napoléon contre les importations anglaises. A l'été 1949, une importante canicule touche l'Italie et fait fondre les tablettes utilisées par les usines. Le chocolat se liquéfie, les artisans décident alors de le mettre en pot pour continuer de satisfaire les gourmands. Le succès est immédiat et l'onctuosité de cette pâte est définitivement adoptée ! Afin de conserver cette texture, la part de beurre de cacao est ajustée pour trouver définitivement la bonne consistance.

Ingrédients :

Pour 50 cl environ :

- 120 g de sucre
- 120 g de noisettes torréfiées
- Une pincée de sel
- 150 g de chocolat au lait à 40% de cacao (j'utilise du chocolat au lait Cémoi à 50% de cacao)
- 150 g de noisettes torréfiées
- 150 g de sucre glace
- Une pincée de sel
- 25 g de poudre de lait (indispensable !)
- 10 g de cacao en poudre
- 10 g d'huile de pépin de raisin

Préparation :

Commencez par torréfier les noisettes environ 15 mn au four à 180°.

Faites fondre le sucre en poudre en caramel (surtout ne pas remuer) Contentez-vous simplement de remuer la casserole de temps en temps. En fin de cuisson, rajoutez une bonne pincée de sel puis étalez le et laissez refroidir sur du papier sulfurisé.

Lorsqu'il a refroidi, cassez-le en morceaux. Mixez 120 g de noisettes grillées avec le caramel concassé jusqu'à l'obtention d'une pâte semi-liquide. Réservez cette préparation.

Faites fondre le chocolat au lait au bain marie. Mixez 150 g de noisettes grillées avec le sucre glace, 1 pincée de sel, puis ajoutez le chocolat au lait fondu et mixez de nouveau quelques minutes.

Préparez la pâte à tartiner :

Mélangez le praliné noisette et la pâte au lait noisette avec la poudre de lait, le cacao non sucré et l'huile. Mixez le tout au robot quelques minutes jusqu'à consistance désirée. Cette pâte à tartiner se conservera sans problème plusieurs mois à température ambiante dans un pot bien fermé cependant elle est sensible aux écarts de température, donc, personnellement lorsqu'elle se solidifie, je mets la quantité souhaitée dans un petit bol et je la fais chauffer quelques secondes au micro-ondes, voilà, elle s'étalera à nouveau parfaitement ! Cependant, chauffez-la par portion au fur et à mesure de votre consommation et non d'un coup.



A proscrire complètement



Pâte à tartiner maison : un régal pour les enfants

