

Noisetta (Comme un nutella maison)

Bonjour à toutes et tous

Il ne vous as sans doute pas échappé que la Chandeleur est pour bientôt : télévision, radios, réseaux sociaux et blogs se sont mis à sauter des crêpes et nous tenter à grand renfort de gâteaux ou de pancakes. Et qui dit crêpes ou gaufres, dit garniture.. et pour les gourmands c'est souvent une pâte à tartiner chocolat et [noisette](#) avec un N.

J'ai horreur de cette pâte industrielle en raison de la présence d'huile de palme et d'une composition douteuse. L'essayer « version maison » avec de vraies noisettes et du vrai chocolat paraissait une bonne alternative pour les petits. La recette issue d'un célèbre pâtissier circule sur le net; cependant elle reste complexe et nécessite une large variété d'ingrédients – dont certains me semblent ultra-transformés comme le lait en poudre -. J'ai donc tenté de trouvé une version simplifiée qui passe « n'importe où » et sans grand matériel de cuisine.

Je ne vais pas vous dire que le résultat est comme le N car on n'y retrouve ni les goûts chimiques, ni la texture crémeuse due à l'huile de palme, mais en tout cas cela plaît beaucoup à la maison. Petits et grands gourmands y trouvent leur compte, et la recette a déjà pas mal circulé dans les proches. Je la partage ici, au cas où cela vous serve. Bonne journée !



Noisetta ou nutella maison

Recette : Noisetta (Nutella Maison)

Saison de la recette : toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients

Pour 1 pot à confiture :

- 180 g de poudre de noisette
- 100 g de chocolat à croquer (1)
- 90 g de sucre glace (2)
- 10 g de cacao en poudre
- 1 à 2 cuillère à soupe d'huile neutre ou d'huile de noisette
- (facultatif, selon texture) 10 g de maïzena

Réalisation

- Mettez la poudre de noisettes dans une poêle large puis faite les chauffer à feu moyen quelques minutes afin de les torréfier.
- Mixez au blender la poudre de noisette et le sucre glace.
- Faites fondre le chocolat au micro-ondes à puissance moyenne ou au bain marie. Versez le chocolat dans le blender et mixez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène et crémeuse.
- Testez la pâte pour vérifier la saveur sucrée et au besoin, remettez un peu de sucre glace. (2)
- Ajoutez alors le cacao, 1 cuillère à soupe d'huile et terminez de mixer jusqu'à ce soit bien homogène.
- (Ajoutez l'huile si la pâte est trop épaisse/sèche à votre goût ou de la maïzena si elle vous semble trop liquide. Dans les deux cas, mixez bien pour homogénéiser.

Débarrassez dans un pot en verre et fermez soigneusement.

Astuces :

- Cette pâte à tartiner se conservera sans problème un mois à température ambiante.
- Utilisez la pour vos tartines; avec des crêpes (recette [ici](#)) , en gâteau roulé.
- (1) **Éviter les chocolats dit « pâtisseries »** (« *nestlé dessert* » notamment) car ces chocolats ne se re-figent que très mal près une première fonte, conduisant à des textures pâteuses. Choisissez un chocolat « à croquer» (par défaut, le « *côte d'or* » est pas mal).
- (1)bis : Le chocolat au lait apportera une saveur plus douce à ce nutella maison (donc une saveur noisette plus marquée et plus proche de la pâte à tartiner industrielle), tandis que le chocolat noir sera plus amer. Adaptez à votre préférence.
- (2) La quantité de sucre requise pour la pâte à tartiner est à adapter selon le chocolat utilisé (certains sont plus ou moins sucrés que d'autres) et votre préférence en terme de sucre. Soyez donc critique(s) et adaptez à votre goût !