

# Recette Maison : Pâte à Tartiner Façon El Mordjane

---

## Présentation

- Une recette gourmande inspirée de la célèbre pâte à tartiner El Mordjane.
- Texture onctueuse, goût intense de noisette et douceur du chocolat blanc.
- Temps de préparation : 15 minutes.
- Temps de repos : 1 heure.

## Ingrédients nécessaires

- 200g de noisettes entières (torréfiées)
- 150g de chocolat blanc de qualité pâtissière
- 80g de lait en poudre
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre (pépin de raisin ou tournesol)
- 1 pincée de sel fin
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille (optionnel)

## Matériel requis

- Robot mixeur puissant (type blender ou mixeur plongeant)
- Spatule en silicone
- Pot en verre hermétique préalablement stérilisé
- Balance de cuisine

## Étapes de préparation

- Mixer les noisettes torréfiées jusqu'à obtenir une purée lisse et huileuse (insister plusieurs minutes).
- Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au micro-ondes par tranches de 30 secondes.
- Ajouter le lait en poudre, le sel et l'huile à la purée de noisettes dans le mixeur.
- Verser le chocolat fondu et mixer à nouveau jusqu'à obtenir une texture parfaitement homogène.
- Transvaser la préparation dans le pot en verre.
- Laisser refroidir à température ambiante avant de fermer le pot.

## Conseils de conservation

- Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe.
- Consommer de préférence dans les 2 à 3 semaines.
- Ne pas mettre au réfrigérateur pour éviter que la pâte ne durcisse trop.
- Si la pâte se fige légèrement, la placer quelques secondes au bain-marie pour retrouver son onctuosité.