

petits pots de crème

Chocolat Noisette

par *Gourmand par nature*

Cuisine : paléo, sans gluten, sans lactose, vegan, végétarien

Portions : 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Repos : 2 heures



Ingrédients :

- 150 g de noisettes
- 50 mL de miel
- 30 mL de cacao en poudre
- 100 mL de lait végétal

La petite astuce ...

50 mL de lait végétal au lieu de 100 mL et vous obtiendrez de la pâte à tartiner !

Préparation :

1. Déposer les noisettes sur un plaque et enfourner 8 à 10 minutes à 180C (350F).
2. Laisser refroidir un peu les noisettes et les mettre dans un linge propre. Les frotter entre elles pour retirer la peau.
3. Mixer les noisettes pour qu'un beurre se forme. Cela peut prendre plusieurs minutes. Ajouter ensuite les autres ingrédients.
4. Laisser bien refroidir et mettre au réfrigérateur avant de déguster.