

PÂTE A TARTINER 2



Ingrédients pour 4 pots :

400 g de chocolat noir 52% de cacao

200 g de lait concentré sucré

200 g de lait concentré non sucré

250 g de beurre

- Concasser le chocolat et le faire fondre au bain marie.
- Une fois fondu incorporer le lait concentré.
- Enlever du feu puis ajouter le beurre couper en petits morceaux.
- Bien mélanger pour incorporer le beurre puis mettre en pot et conserver au frais. Une astuce pour le mettre en pot sans en mettre partout, utiliser une poche à douille.

Cette version est un peu moins sucrée et sa consistance la rend plus facile à étaler.