Activité 6-12 ans

Mercredi 14 décembre

Pâte à tartiner choco-carambar

Voici aujourd'hui une délicieuse recette très simple à faire. Et si tu verses la pâte à tartiner dans des petits pots de verre et que tu les décores, tu auras de très jolis cadeaux à offrir à ta famille et à tes amis : chaque matin, ils penseront à toi en mangeant leurs tartines!

Matériel :

- 100 gr de chocolat noir
- 25 gr de beurre salé
- 1.2 dl de demi-crème
- 6 carambars
- Pots de confiture vides et bien nettoyés
- Décor : étoiles autocollantes, rubans, etc

Marche à suivre :

- Coupe le chocolat et le beurre salé en morceaux et mets-les dans un bol
- Verse la crème dans une casserole, fais-la chauffer, puis fais-y fondre les carambars
- Verse le mélange crème-carambars dans le bol où se trouvent déjà le chocolat et le beurre salé
- Remue bien le mélange jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu
- Verse la pâte obtenue dans des petits pots de verres bien propres, ferme-les immédiatement avec leur couvercle et mets-les au frigo au moins une demi-heure
- Tu peux ensuite joliment décorer les pots avec des étoiles autocollantes ou un joli ruban

D'après une recette de : http://lamarmitedecathy.com/2010/09/pate-a-tartiner-choco-carambar-pour-les-fanas-de-chocolat-et-de-carambar/