

Recette – catégorie Jeune cuisinot

Pâte à tartiner canadienne

Par Roxane Mozoluk de Halifax, Nouvelle-Écosse



Ingrédients

- 100 g de noix de pacane
- 100 g d'amandes
- 40 ml d'huile de tournesol
- 2 c. à soupe de sucre
- 120 g de chocolat au lait

Préparation

1. Faire torréfier les amandes dans le four 20 minutes et ajouter les noix de pacane à mi-cuisson.
2. Dans un mélangeur, former une pâte avec les amandes, les noix de pacane, le sucre et l'huile de tournesol (4 à 5 minutes).
3. Mettre le chocolat au four à micro-ondes à puissance moyenne pour le faire fondre (1 à 2 minutes). Vérifier toutes les 30 secondes. Mélanger le beurre d'amandes et de noix de pacane au chocolat fondu.
4. Verser dans un pot. La pâte sera un peu liquide. Laisser reposer 24 heures pour une texture parfaite.
5. Conseils de dégustation des filles : À manger avec une cuillère (Roxane) ou dans un bol avec des amandes (Charlene).