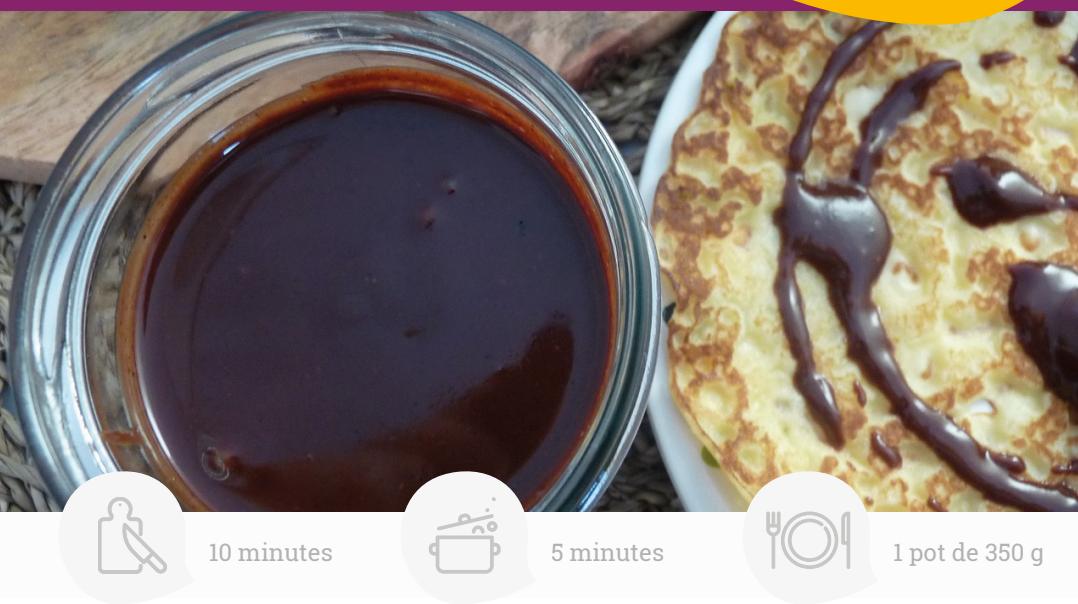


Pâte à tartiner au chocolat noir & aux noisettes

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine :

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



10 minutes



5 minutes



1 pot de 350 g

INGRÉDIENTS

- 15 cl de boisson végétale à la noisette* et aux céréales*
- 5 cl de sirop d'agave
- 65 g de chocolat noir 70%
- 75 g de purée de noisettes*

*peut contenir des allergènes

1. Verser la boisson végétale aux noisettes dans une casserole, puis ajouter le sirop d'agave et le chocolat coupé en morceaux.
2. Mélanger à l'aide d'un fouet et attendre que le chocolat soit complètement fondu.
3. Incorporer la purée de noisette et mélanger à nouveau.
4. Verser la préparation dans un pot en verre, laisser refroidir et déguster !
Cette pâte à tartiner se conserve une semaine au réfrigérateur.



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauza
02 85 29 29 69