

Purée choco

Ingrédients

- 200g de noisettes entières
- 200g d'amandes entières
- 2 c. à s. de cacao en poudre sans sucre
- 2 c. à s. de sirop d'érable, ou de miel ou de sucre de coco
- ½ c. à c. de sel marin

Préparation

1. Placez les noisettes et les amandes sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez 10 minutes à 150°, tout en vérifiant la cuisson. Les noisettes ne doivent pas être brûlées, retirez avant du four si nécessaire.
2. Versez les noisettes et amandes grillées dans un mixeur et mixez. Arrêtez-vous souvent afin de ne pas faire surchauffer votre appareil et pour raclez les bords à l'aide d'une spatule.
3. Dès que la purée commence à être lisse, ajoutez le cacao, le sirop d'érable et le sel et continuez de mixez jusqu'à obtenir une belle pâte lisse.
4. Versez la purée dans un pot en verre hermétique et conservez au sec.

