



Toque & Tablier



Nutella® maison

Pour 1 gros pot type Bonne Maman

Préparation : 10 minutes

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 120 g de noisettes fraîches décoquillées ou en poudre (complètes si possible pour leur teneur en fibres)

L'épicer :

- 50 g de chocolat noir dessert 70% cacao (Lindt le meilleur en grande surface !)
- 60 g de sucre en poudre
- 150 g de lait concentré sucré
- 10 cl de lait entier

Je vous donne une version moins sucrée pour les amateurs d'une saveur plus amère, plus brute : remplacez le lait concentré sucré par du non sucré et mettez 80 g de sucre en poudre à la place des 60g de la recette ci-dessus.

1. Cassez les noisettes si elles sont fraîches. Dans une poêle, faites les torrifier à sec jusqu'à ce que vous sentiez cette douce odeur de noisettes (environ 5 minutes sur feu modéré). Réduisez-les en poudre fine.
2. Remettez sous le feu, ajoutez le sucre, le chocolat en morceaux, le lait et le lait concentré, baissez sur feu doux et mélangez constamment jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu. La texture doit être un peu plus liquide que celle du Nutella que vous connaissez : arrêtez-vous quand elle a celle d'une purée liquide. Elle va encore s'épaissir en refroidissant.
3. Mixez pour homogénéiser et versez en pot. Envoyez froid ou à température ambiante !

Au secours ! Déjà en le mettant en pot, votre Nutella est bien épais ? Pas de panique, il vous suffit d'ajouter du lait jusqu'à ce que la consistance vous plaise et la prochaine fois, faites-le moins cuire.

Votre Nutella® est trop liquide ? Il n'a pas assez cuit, remettez-le en cuisson pour quelques minutes.