

# PÂTES A TARTINER MAISON SUPER FACILES

## INGREDIENTS

Pour la pâte granuleuse :

- 50g de chocolat noir 55%
- 2 càs bombée de poudre d'amande  
: tu peux réaliser la poudre toi-même à partir des amandes, moins la poudre sera fine, plus la texture sera granuleuse, voire croquante

Pour la pâte onctueuse :

- 50g de chocolat noir 55%
- 1 grosse càs de purée d'amandes



## DIRECTIONS :

Fais fondre le chocolat noir dans une casserole avec un tout petit peu d'eau. Retire la casserole du feu et ajoute la poudre d'amande. Mélange. Déguste.

Le goût et la texture varient avec délice entre ces deux recettes : poudre d'amandes ou purée d'amandes modifient l'ensemble. La version avec poudre d'amande durcie en refroidissant et devient cassante : c'est une explosion de poudre choco-amande dans la bouche ! La version onctueuse reste onctueuse et nappe le palet. Uuuuuuum Miam !