**Pâte à tartiner banane, chocolat, noisettes**



* Moins sucrée et moins grasse que la célèbre pâte à tartiner et cependant très appréciée des enfants. 

[Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile)

**Pour 12 personnes :**

* Ingrédients pour 3 pots:
* 400 g de [bananes](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/132/banane.shtml) bien [mûres](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/217/mure.shtml)
* 400 g de [chocolat](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/291/chocolat.shtml) (moi j'ai opté pour du noir, mon préféré, mais c'est vous qui voyez)
* 125 g de [noisettes](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) en poudre
* 40 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml)
* 10 cl d'huile de noisette
* **Préparation :** 10 mn
* **Cuisson :** 2 mn
* **Repos :** 0 mn
* **Temps total :** 12 mn

**Préparation Pâte à tartiner banane, chocolat, noisettes**

**1**Eplucher et couper les bananes en rondelles.
Faire [fondre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/65/fondre.shtml) le chocolat avec le beurre (au [bain-marie](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/8/bain-marie.shtml) ou au micro-ondes),
mixer les noisettes en poudre avec l'huile afin d'obtenir une pâte.
[Passer](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300074/passer.shtml) tous les ingrédients au blender pour obtenir un mélange lisse et homogène.
Mettre en pots.

Pour finir... A conserver au réfrigérateur.