|  |
| --- |
| **Pâte à tartiner chocolat blanc**Pâte à tartiner chocolat blanc[Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile) **Pour 6 personnes :** * Pour un pot :
* 200 g de [chocolat](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/291/chocolat.shtml) blanc
* 15 cl de crème fleurette
* 2 cuillères à soupe d'huile d'[olive](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/234/olive.shtml) qualité supérieure
* 1/2 cuillères à soupe de poudre de [vanille](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml)
* 1/2 cuillère à soupe d'essence de vanille
* **Préparation :** 5 mn
* **Cuisson :** 0 mn
* **Repos :** 120 mn
* **Temps total :** 125 mn

 **Préparation Pâte à tartiner chocolat blanc****1**Faire chauffer la crème liquide dans une casserole jusqu'à la première ébullition. Casser le chocolat en morceaux dans un saladier. **2**Verser la crème bouillante sur le chocolat en 2 fois en mélangeant bien à chaque fois pour qu'il fonde et que la pâte soit bien lisse. Ajouter l'huile d'olive, l'essence de vanille et la poudre de vanille. Bien mélanger et laisser refroidir. **3**Verser dans un pot et placer au minimum 2 heures au réfrigérateur. Elle sera parfaite le lendemain matin.  |





Haut du formulaire





[Cuisiner](http://benchmail.benchmark.fr/asp/abonnement/lettre_consulte.asp?ID_MAILING=154)



[Week-end](http://benchmail.benchmark.fr/asp/abonnement/lettre_consulte.asp?ID_MAILING=387)

