|  |
| --- |
| **Pâte à tartiner chocolat blanc**  [Pâte à tartiner chocolat blanc](http://icu.linter.fr/450/393372/4768759519/pate-a-tartiner-chocolat-blanc.jpg)  [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. |



[Newsletter Femmes](http://benchmail.linternaute.com/magazine/tous.html?OR=FEMMES)

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)

