**Pâte à tartiner pralinée**

[](http://icu.linter.fr/450/373277/2497411633/pate-a-tartiner-pralinee.jpg)

http://cuisine.journaldesfemmes.com/image/commun/picto_citation.gifLe goût du vrai sans son côté "huile" ! Adaptation d'une recette nestlé. http://cuisine.journaldesfemmes.com/image/commun/picto_citation_fin.gif

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

**Pour 6 personnes :**

* 140 g de Prâlinoise® ou de Chocolat praliné Nestlé®,
* 50 g de chocolat noir à 75% de [cacao](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml),
* 75 g de [beurre doux](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/283/beurre-doux.shtml),
* 1 verre à moutarde de [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml) concentré [sucré](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml).
* **Préparation :** 3 mn
* **Cuisson :** 2 mn
* **Repos :** 60 mn
* **Temps total :** 65 mn

**Préparation Pâte à tartiner pralinée**

**1**Couper les chocolats dans un saladier et ajouter le beurre coupé en dés, faire [fondre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/65/fondre.shtml) 1 minute au micro-ondes à 500w puis 1 minute à 750w.  
Bien [lisser](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300084/lisser.shtml) le tout avant d'incorporer le lait concentré et de bien mélanger. Verser dans un pot et laisser tiédir avant de servir avec tartines, crêpes, gaufres ou de carrément déguster à la petite cuillère !