



LA PATE A TARTINER CHOCOLAT CAMEL-BEURRE SALE DE VIRGINIE

Une délicieuse alternative au célèbre ...tella, mais sans huile de palme et autre cochonneries...

Ingrédients

*180gr de sucre
100gr de chocolat noir
90 gr de beurre salé
20cl de crème fraîche*

Préparation

Faire chauffer le sucre dans une casserole à feu moyen et attendre que le sucre fonde et qu'il prenne une belle couleur miel. Pendant ce temps faire chauffer la crème liquide. Hors du feu incorporer délicatement la crème au sucre (attention aux jets de sucre) puis replacer sur le feu... y incorporer le beurre ramolli en morceaux, puis y ajouter le chocolat par petits morceaux, mélanger en continu jusqu'à l'obtention d'une belle masse lisse. Verser dans le pot et laisser refroidir.

Le secret de Virginie

Il se conserve au frigo pendant plusieurs mois (mais cela ne traîne jamais très longtemps ...)