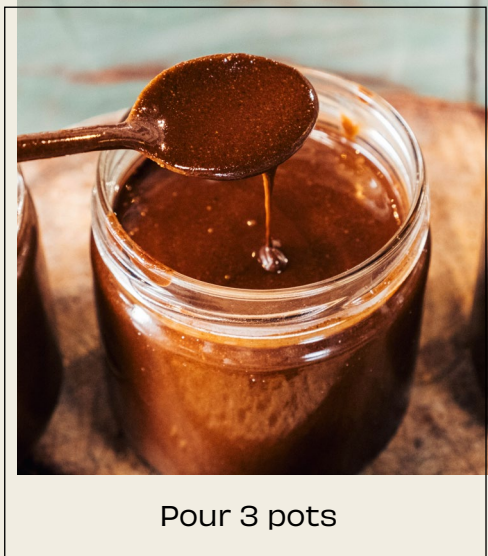


PÂTE À TARTINER NOISETTES-PISTACHES



Pour 3 pots

INGRÉDIENTS

- 250 G** de cassonade
- 250 G** de [noisettes](#)
- 250 G** de pistaches (non salées)
- 250 G** de graines de courge
- 250 G** d'[huile d'olive](#)
- 70 G** de cacao amer
- L'écorce d'une gousse de vanille
- Sel et [poivre de Timut](#)

RÉALISATION

1. Faire chauffer la cassonade dans une poêle à feu moyen, afin de réaliser un caramel à sec.

🔑 En faisant caraméliser le sucre, on transforme la douceur du sucre en une légère amertume qui donnera un goût subtil à la pâte à tartiner.

2. Dès que le sucre est bien fondu incorporer les noisettes, les pistaches, les graines de courge et l'écorce de la gousse de vanille coupée en petits morceaux. Mélanger énergiquement pendant quelques minutes pour rôtir l'ensemble des graines dans le caramel.

3. Débarrasser le mélange sur une grande feuille de papier cuisson huilée et laisser refroidir une heure au réfrigérateur.

4. Verser la moitié de l'huile d'olive dans un mixeur puissant. Ajouter la moitié de graines caramélisées, la moitié du cacao amer, quelques tours de poivre de Timut et une pincée de sel. Mixer l'ensemble jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse et homogène. Ajouter la moitié restante des ingrédients et mixer à nouveau.

🔑 Nous recommandons de mixer la pâte à tartiner en deux temps pour ne pas abîmer votre robot mixeur. Le caramel froid et les graines demandent beaucoup de puissance pour être transformés en un mélange lisse !

5. Verser la pâte à tartiner obtenue dans 3 ou 4 pots en verre. Conserver la pâte à tartiner jusqu'à 3 mois dans un lieu frais.