

Pâte à Tartiner aux Cookies Chocolat

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- COOKIE(S)	160g + 3 biscuits
- CHOCOLAT FONDANT	50g
- CASSONADE BRUNE	40g
- LAIT	100 ml
- BEURRE	40g

Recette:

- Dans le bol mixeur du robot Monsieur Cuisine, placez la cassonade brune, les 160g de biscuits et le chocolat coupé en quartiers.
- Mixez pendant 15 secondes/vitesse 10. Repoussez le tout au fond du bol.
- Ajoutez alors les 100 ml de lait et 40g de beurre.
- Faites cuire le tout pendant 6 minutes/55°C/vitesse 3.
- Mixez ensuite 5 secondes/vitesse 6 puis repoussez la crème au fond du bol.
- Concassez grossièrement les 4 cookies réservés et intégrez-les à la crème.
- Faites fonctionner le robot en sens inverse 30 secondes/vitesse 2.
- Transvasez la pâte obtenue dans un pot en verre. Réservez au frigo au moins 2 heures avant dégustation.



Remarque:

Avec Monsieur Cuisine.

Sortez la pâte à tartiner quelques temps à l'avance pour la mettre à température ambiante et avoir facile à étaler.

Quantités pour 1 pot de 400g environ.