

Pâte à tartiner maison.

1. Faire fondre au micro-onde le chocolat noir et le beurre jusqu'à pâte lisse et brillante.
2. Verser les 2 boîtes de lait condensé dans un plat et ajouter le chocolat fondu, et bien mélanger le tout.
3. Vous terminez en rajoutant les deux jaunes d'œufs, et continuer à mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte unie.
4. Verser la pâte à tartiner dans des bocaux en verre pour une conservation au réfrigérateur. Je préfère de petits bocaux pour la conservation.
5. Sachant que ce choco est meilleur à température ambiante, gardez- en un petit pot en armoire.
6. D'après mon expérience, il se conserve au minimum trois semaines en réfrigérateur.