



Pâte à tartiner amandes et châtaignes

Sarah Mainguy

RECETTES DE SAISON
SPECIAL AUTOMNE

PÂTE À TARTINER POUR LE GOÛTER

4
PERSONNES
20
MINUTES

500g de sucre
150 d'amandes
150g de châtaignes



Pâte à tartiner

Faire un caramel à sec : faire fondre le sucre à sec dans une poêle.
Une fois le caramel devenu brun (attention ne pas faire brûler !) ajouter les amandes et les châtaignes concassées.
Débarrasser cela dans un moule ou sur une plaque et laisser refroidir jusque'à ce que cel devienne dur.
Casser à l'aide d'un but à pâtisserie en petits morceaux et le mixer.
Votre pâte à tartiner est prête. Vous pouvez vous aider d'huile neutre si jamais la texture n'est pas comme vous le souhaitez. (ex : tournesol ou pépin de raisin).



Amandes



Châtaignes



Sucre

ACHETER
LES INGRÉDIENTS