

PATE A TARTINER AUX CARAMBAR®

Ingrédients :

- 150 g de chocolat praliné



- 10 carambar®



- 25 cl de crème fraîche

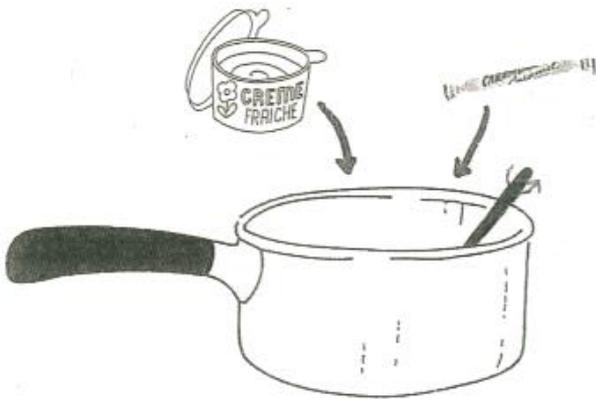


Variante avec du chocolat blanc :

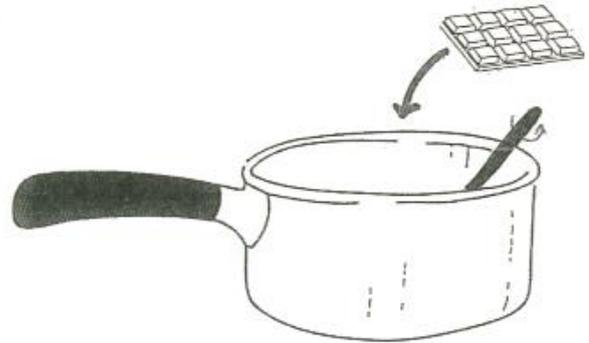
- 200 ml de crème fraîche

- 15 carambar®

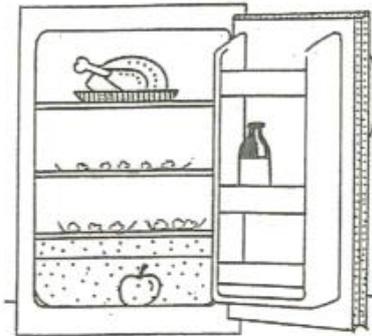
- 75 g de chocolat blanc



Dans une casserole sur feu moyen, faire fondre les Carambar® dans la crème en remuant.



Quand ils sont complètement dissous, ajoutez le chocolat au praliné et le laissez fondre en remuant constamment.



A conserver au réfrigérateur. Sortir la pâte environ 30 minutes avant de la consommer pour qu'elle ramollisse.

Délicieuse avec de la brioche ou de la baguette !