

Nutella à la noix de coco

Pour 1 pot : 200g de pralinoise – 15g de chocolat noir – 150g de lait concentré sucré – 5cl de crème fraîche liquide entière – Noix de coco râpée.

Dans une casserole anti-adhésive faites fondre à feu doux ensemble : la pralinoise (coupée en morceaux), le chocolat noir (coupé en morceaux), la crème et le lait concentré. Remuez souvent à l'aide d'une maryse pour que le mélange devienne lisse et homogène.

Quand le tout est homogène laissez tiédir hors feu pendant 10min environ. Ajoutez la noix de coco râpée. Ajoutez-en jusqu'à obtenir une consistance qui vous plait et la goût aussi.

Versez le tout dans un pot hermétique (type pot à confiture propre et stérile. Ex : au lave vaisselle) et laissez-le refroidir complètement à température ambiante.

Ce nutella se garde facilement 2 semaines hors froid. Un peu plus longtemps si vous le mettez au frais. Attention aux grosses chaleur par contre...