

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Tartines maison choco/noisettes - coco/fraises



Imprimer



Commenter

Préparation: **15**

Ingrédients

2

- Pour le pain:
- Farine de sarrasin: 1 verre
- Farine de millet : 1/2 verre
- Farine de teff blanche : 1/2 verre
- Poudre d'amandes: 1/2 verre
- Bicarbonate : 1/2 c. à c.

- Oeufs: 2 frais
- Lait de sarrasin : 1 verre
- Sel : 1 c. a c.
- Rapadura : 1 c. à s.
- Pour les accompagnements:
- Fraises: 5/6
- Huile de coco: 1 petite c. a c.
- Noix de coco râpée: 1 petite c. a c.
- Chocolat noir: 20g environ
- Noisettes: 5
- Purée de noisettes: 1 à 2 c. a c.

1. Pour le pain:
2. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau et portez-la à ébullition.
3. Pendant ce temps-là incorporez et mélangez les ingrédients un à un dans l'ordre.
4. Huilez le moule et versez.
5. Patientez environ 45minutes. N'hésitez à planter la lame d'un couteau au centre du pain. Si elle en ressort sèche, vous pouvez éteindre et sortir votre pain.
6. Pour les accompagnements:
7. Faites fondre le chocolat en le mettant dans un bol et le bol sur le tamis quelques minutes.
8. Une fois le chocolat fondu, ajoutez la purée de noisettes dans le bol, mélangez bien. Votre pâte à tartiner chocolatée est prête. Déposez quelques noisettes pour la touche de croquant.
9. Pour la tartine coco, étalez une fine couche d'huile de coco, saupoudrez de noix de coco râpée et déposez quelques fraises (lavées au préalable : plongez-les entières quelques minutes dans un saladier d'eau et vinaigre d'alcool. Videz l'eau, rincez, égouttez et savourez!:))

Pour un petit déjeuner fait maison.

Vous allez aussi aimer ...

[Pesto d'orties sauvages](#)

[Pavés de bœuf aux échalotes](#)

[Cabillaud aux pleurotes](#)

[Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)