



Pâte à tartiner à la châtaigne



Pour 4 personnes

200 g de couverture noire
125 g de crème fleurette
50 g de beurre
100 g de châtaignes

Faire bouillir la crème fleurette et la verser sur la couverture noire coupée en morceaux. Bien mélanger afin d'obtenir un mélange homogène. Incorporer le beurre en parcelles. Incorporer les châtaignes cuites puis mixées. Laisser prendre 24 h au réfrigérateur.