

# Mes petits pots cadeaux

A Noël, j'aime bien offrir des petits cadeaux dit « de table ». Du coup je me suis lancée dans la confection de pâte à tartiner...

Un grand succès entre le Nutella maison, la confiture de lait pralinée, la crème de marron et le chocolat noir corse à l'huile d'olive...

C'est rapide, simple et pour les gourmands, un succès assuré !

Par exemple pour la crème de marron :

- 200g de châtaignes (surgelées, en bocal ou conserve)
- 30g de cassonade
- 20cl de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille.

Mettre le tout dans une casserole (la vanille coupée en 2 et raclée). Laissez mijoter pendant 15/20min. Retirez la gousse de vanille et mixez le tout. A offrir dans un joli pot... Ou à garder pour soi