Pâte à tartiner au chocolat blanc (pas que pour les enfants)

**Préparation : 2 minutes**

**Cuisson : 5 minutes**

**Repos : 12h**

**Ingrédients pour un pot de confiture**

- 200g de chocolat blanc

- 3cl d’huile d’olive

- 4 cuillères à soupe de sirop d’érable (à défaut miel)

- 8cl de lait

**Préparation :**

Dans une casserole faire bouillir le lait avec le sirop d’érable.

Découper le chocolat blanc en carrés et verser par-dessus (en deux fois) le contenu bouillant de la casserole. Mélanger jusqu’à l’obtention d’une pate homogène et onctueuse.

Enfin ajouter l’huile.

Verser dans un pot laisser refroidir et laisser au frais jusqu’au moment de servir.