



Desserts

Brownie à l'avocat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 poignée de mix de noix (hachés gros)
100 millilitres de crème fraîche (battue)
10 gouttes de extrait de vanille
4 cuillères à soupe de pâte de chocolat
2 cuillères à café de levure en poudre
60 grammes poudre de cacao
225 grammes sirop d'érable
150 grammes de farine
2 avocats (mûrs)
1 banane
4 œufs

Méthode de préparation

Mettez les avocats, la banane et les oeufs en même temps que l'extrait de vanille et le sirop d'érable dans un robot de cuisine puis mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Ajoutez ensuite la farine, la levure et le cacao en poudre et mixez de nouveau.

Incorporez les fruits secs hachés à la pâte, puis versez dans un plat à four oblong et recouvert de papier sulfurisé et enfournez 35-40 minutes à 180°C.

Entretemps mélangez ensemble la pâte de chocolat et la crème fraîche puis réservez au frigo.

Contrôlez si le brownie est cuit et laissez refroidir. Tartinez-le ensuite de pâte de chocolat, coupez-le en morceaux et régalez-vous.

Ustensiles de cuisine

Un robot de cuisine
Four

