

FONDANT CHOCOLAT ET AVOCAT



Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 1 Avocat
- Chocolat 150 g
- 3 Œufs
- Sucre en poudre 100 g
- Farine 70 g
- Levure chimique 1 cuillère à café

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°. Huilez un moule à manquer.
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Pendant ce temps, pelez et dénoyautez l'avocat. Mixez la chair de l'avocat.
3. Dans un saladier, fouettez le sucre en poudre et les œufs. Ajoutez le chocolat fondu et la purée d'avocat. Incorporez la farine et la levure. Mélangez énergiquement la préparation.
4. Versez la préparation dans le moule. Enfournez environ 20 minutes. Laissez tiédir ou refroidir avant de démouler.