



Fondant au chocolat et avocat

Ingredients

3 oeufs

1 avocat bien mûr

50g de farine

160g de chocolat noir

90g de sucre

Étape de la recette

- Pour un moule rond de 20cm -

Préchauffer le four 170C

Faire fondre le chocolat au bain marie

Récupérer la chair de l'avocat et la mixer jusqu'à obtenir une puree

Fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement

Verser le chocolat fondu et mélanger

Ajouter la puree d'avocat et mélanger

Puis la farine et mélanger

Verser la pâte dans le moule beurré

Enfourner 14 minutes

Laisser refroidir avant de démouler