

## **MOUSSE** **AU CHOCOLAT ET AVOCAT** selon Bob le Chef

### **INGRÉDIENTS**

- 150 ml (10 c. à soupe) de pépites de chocolat
- 100 ml ( 1/5 de tasse) de miel ou de sirop d'érable
- 100 ml ( 1/5 de tasse) de poudre de cacao
- 100 ml ( 1/5 de tasse) de crème 35%
- 1 avocat très mûr
- 1 pincée de sel

### **MARCHE À SUIVRE**

1. Dans un bain-marie, faire fondre le chocolat avec le miel (ou le sirop d'érable), la crème, la poudre de cacao et la pincée de sel tout en remuant
2. Retirer du feu et ajouter l'avocat
3. À l'aide d'une mixette sur pied, broyer le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène
4. Verser dans des coupes (ou des ramequins) et réfrigérer au moins 2 heures



**TEMPS DE PRÉPARATION:** 15 minutes



**TEMPS DE RÉFRIGÉRATION:** 2 heures



**NOMBRE DE PORTIONS:** 4



**OÙ TROUVER VOS INGRÉDIENTS:**  
Fromagerie Cavallaro  
Fruiterie 440



### **Vous avez aimé la recette?**

Partagez la photo de votre création avec nous sur Instagram ou Facebook.

