

Pour 1 gâteau ou 30 à 40 mini bouchées,

Ingrédients:

- 2 avocats mur (environ 150g de chair)
- 200g de chocolat noir dessert
- 125g de sucre en poudre
- 4 oeufs
- 2 cuillères à soupe de farine

Préchauffez votre four à 180°C (th.6).

Faites fondre le chocolat cassé en morceaux au micro-ondes ou au bain marie.

Epluchez puis mixez les avocats jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

Mélangez le chocolat fondu puis ajoutez le sucre en poudre.

Incorporez la crème d'avocat puis mélangez bien.

Ajoutez les oeufs 1 par 1 en mélangeant bien entre chaque.

Incorporez enfin la farine et mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

Versez dans votre ou vos moules en silicone.

Enfournez 10 minutes pour la version mini, 20 à 30 en fonction de l'épaisseur et de la taille de votre moule.

Sortez, laissez refroidir puis démoulez et dégustez!

Ce gâteau se conserve très bien à température ambiante pendant 2 jours, dans du film étirable ou de l'alu.

