MOUSSE AVOCAT-CHOCOLAT ET FÈVE TONKA

Posted on février 1, 2024 by Florence Breuil

Category: Douceurs
Tags: Avocat, Chocolat

Pour 4 personnes, comptez : 3 petits avocats bien mûrs, 5 bonnes cuillères à soupe de cacao cru en poudre, autant de cuillères à soupe de miel d'acacia. Du lait végétal de votre préférence (comme noisettes ou amandes). Une fève tonka râpée et quelques noisettes concassées.

Prélevez la chair des avocats et placez-la dans un mixeur avec la poudre de cacao, le miel et un peu de fève tonka râpée. Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajoutez petit à petit du lait végétal afin de rendre la mousse plus onctueuse et d'atteindre la consistance désirée.

Servez et saupoudrez de fève tonka et de quelques noisettes concassées. Vous pouvez également rajouter un peu de fleur de sel.