

Crème chocolat-avocat



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 4 personnes

- 1 avocat mûr
- 4 dattes moelleuses
- 2 c. à s. de poudre de cacao
- 1 c. à s. de purée d'amande complète
- 50 g. de chocolat noir pâtissier
- 10 cl. de d'eau de coco
- 1 pincée de vanille en poudre

La recette de Juliette

1. Vider l'avocat de sa chair.
2. Si besoin, plonger les dattes dans un bol d'eau pendant 10 minutes afin de les ramollir. Les égoutter et les dénoyauter.
3. Faire fondre au bain marie le chocolat pâtissier dans une casserole avec un fond d'eau.
4. Verser l'ensemble des ingrédients dans un blender, mixer pendant 2-3 minutes à pleine puissance et servir de suite.