

TB



Sans gluten: x Végétarien: x Courses (0) Mon livre de recettes Mon compte

Cherchez une recette sur Ptitchef ...

Apéritif | Entrée | Plat | Dessert | Goûter | Boisson | Accompagnement | Autre

Notifications: [icône]

Recherche avancée

Recettes Mon Ptitchef Apéritif d'natatoire Recettes vidéo Le marché d'été

Bread

3

Recettes > Recette de crème > Crèmes à l'avocat > Crème au chocolat > Creme d'avocat et chocolat chaud

Creme d'avocat et chocolat chaud

Par Instats Gourmands

Le vert et le marron c'est un merveilleux couple de couleur et de saveur



Type de recette: **Dessert**
Nombre de parts: **4 parts**
Temps de préparation: **10 minutes**
Temps de cuisson: **2 minutes**
Prêt en: **12 minutes**
Difficulté: **facile**
Calories: **438 Kcal** (1 part)
ProPoints: **12** (1 part)

50g chocolat
30ml crème
10g sucre
2 avocats mûrs
jus d'1/2 citron
zeste d'orange
1/2 c. à café de 4 épices
4 c à s de crème fleurette
des noix grillées

Ingrédients

- 100 g de chocolat noir cassé en petits morceaux
- 10 cl de crème fleurette
- Pour la crème d'avocat :
- 2 avocats mûrs,
- 4 c à s de sucre en poudre roux de préférence
- Le jus d'1/2 citron,
- 1 zeste d'orange
- 1/2 c. à café de 4 épices
- 4 c à s de crème fleurette
- des noix grillées

- Ajouter à mon livre de recettes
- Envoyer cette recette à un ami
- Poser une question à l'auteur
- Imprimer cette page

Préparation

ETAPE 1

Mixez les avocats, le sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, le zeste d'orange, la pincée d'épices et 4 cuillères à soupe de crème fleurette. Réservez au frais.

ETAPE 2

Chauffez la crème fleurette et versez-la sur le chocolat. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat est totalement fondu et que le mélange soit bien lisse.

ETAPE 3

Mettez dans les verres de la crème d'avocat pour environ 1 ou 2 boules fait avec une cuillère à glace.

ETAPE 4

Versez le chocolat encore chaud sur les boules de crème d'avocat et saupoudrez de noix légèrement grillées et servir sans attendre.



Ptitchef.com

J'aime cette Page 209 K mentions

Dossiers



Tout savoir sur les betteraves !

