

Moelleux choco-avocat

Ou comment remplacer le beurre par du végétal dans mon gâteau ni vu ni connu...

Pour 6 personnes



La photo est de moi mais je veux bien la prêter à condition qu'on mentionne mon nom

Ingrédients

- 1 avocat mûr
- 80 g de sucre
- 30 g de sucre vanillé
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique ou 1 c. à c. de bicarbonate
- 100 g de farine
- 200 g de chocolat pâtisier
- Sucre glace pour la déco

Pour remplacer le beurre par une matière grasse végétale, on peut utiliser l'huile de coco à la place de l'avocat. Ce dernier a l'avantage d'être plus neutre en goût, moins coûteux et surtout moins riche en acides gras saturés.

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (TH.6). blanchisse.
2. Mixer l'avocat de façon qu'il ait une texture fluide.
3. Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes avec une cuillère à soupe d'eau et après l'avoir cassé en morceaux.
4. Incorporer le chocolat fondu à l'avocat mixé. Si la texture n'est pas homogène, il est possible de mixer le tout ensemble.
5. Fouetter les œufs entiers avec les sucres jusqu'à ce que le mélange
6. Incorporer la levure à la farine et y ajouter le mélange chocolat/Avocat.
7. Verser dans un moule à gâteau chemisé de farine et d'huile.
8. Enfourner pendant 25 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Si le gâteau est encore liquide, remettre à cuire 5 à 10 minutes.
9. Laisser refroidir à la sortie du four. Saupoudrer de sucre glace avant de déguster.