

MOUSSE CHOCOLAT – AVOCAT

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Repos

1h

Personnes

4

Ingrédients

1 avocat mûr
10 à 20g de sucre
1 bâton Gwo Kako
Cannelle, citron

Préparation

Ecraser l'avocat mûr à la fourchette ou au mixeur pour une texture lisse et homogène.
Râpe le bâton kako et faire fondre.
Ajouter le sucre de canne.
Laisser refroidir et ajouter à l'avocat écrasé.
Aromatiser la préparation avec de la cannelle, citron et muscade.
Disposer la préparation dans un ramequin.
Laisser reposer au moins 1h au réfrigérateur.
Avant de servir, ajouter une pincée de sel de Guérande et décorer avec les copeaux de chocolat.

Environ **1,50€** 
PAR PERSONNE