

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Moelleux au Chocolat & sa Crème d'avocat

Le 20 mars 2010

1

Il s'agit d'une recette de Mickey Bourdillat. Dès que je l'ai vu dans France Chef elle m'a tapée dans l'œil et très vite elle a servi de dessert pour un dîner. Un pur bonheur et une harmonie parfaite. Alors n'hésitez pas et laissez vous tenter ;-)

Votre panier pour 6 personnes :

170 gr de chocolat noir  
170 gr de beurre  
3 œufs  
170 gr de sucre  
2 bananes  
2 avocats  
1 citron vert  
20 gr de sucre roux  
Jus de 3 citrons jaunes  
25 cl d'eau  
125 gr de sucre

Préchauffez votre four à 180°.

Faites fondre au bain marie votre chocolat haché avec votre beurre.  
Battez votre sucre avec vos œuf jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux qui aura au moins doublé de volume.  
Ajoutez votre chocolat fondu à vos œufs.

Chemisez un moule de 20 cm et versez-y votre préparation.  
Enfournez pour 20 minutes, puis laissez reposer sans le démouler pendant une heure.

Profitez-en pour préparer votre sorbet au citron.  
Faites fondre votre sucre dans le jus de citron & l'eau.  
Versez votre préparation dans votre sorbetière que vous aurez pris soin la veille de placer dans votre congélateur.

Au moment de servir, afin d'éviter au maximum l'oxydation de votre crème, préparez vos avocats & vos bananes.  
Personnellement j'ai remplacé les 2 bananes par 4 fressinettes.  
Pressez votre citron vert afin d'en extraire tout le jus.  
Pelez vos bananes & vos avocats, coupez les en morceaux.  
Versez le jus de citron et écrasez le tout à la fourchette afin d'obtenir une purée la plus lisse possible.  
Ajoutez le sucre, mélangez. C'est prêt !

Il en reste plus qu'à dresser et à bluffer tous vos invités !



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*