

# les recettes d'Alice

## Plaisir au chocolat, sauce avocat- banane



8 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



10 minutes



7 minutes



facile

### Ingrédients

200 gr de chocolat  
1 avocat  
1 oeuf  
1 petite banane  
3 jaunes d'oeuf

20 gr de sucre  
190 gr de beurre 8  
cl de jus de citron  
40 gr de sucre  
4 cl de jus d'orange

### Matériel nécessaire

8 cercles pâtisseries 1 feuille silicone

### Préparation et réalisation

1- Hacher le chocolat et le faire fondre au bain-marie avec 175 gr de beurre. Fouetter les jaunes, l'oeuf, et le sucre puis mélanger au chocolat, laisser tiédir. Beurrer les cercles avec le reste de beurre ramolli, les disposer sur une feuille silicone de cuisson et les remplir du mélange.  
2- Eplucher l'avocat, la banane et les mixer avec les jus, le sucre, et 4 cl d'eau.  
3- Enfourner les cercles 6 à 7 min à 180°.

### Conseils et astuces

Disposer le plaisir au centre de l'assiette et répartir la sauce autour.

Alice Délice

