

Recette du

Lab

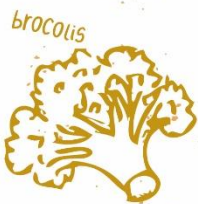
CULINAIRE



Temps de préparation : 20 mn



Temps de cuisson : 30 mn



Ingrédients pour 8 personnes

- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- 100 g de purée d'avocat
- 100 g de pistaches non salées hachées
- 4 c. à soupe de fécule de maïs
- 140 g de sucre en poudre
- 1 c. à café de cacao amer en poudre
- 1 c. à soupe de poudre d'amandes
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel



Gâteau pistache, chocolat, avocat

La Recette

1. Préchauffez le four à 180°C. Mélangez la fécule, la levure, le sel, le cacao en poudre, le sucre en poudre et la poudre d'amandes dans un saladier.
2. Faites fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie. Ajoutez les œufs, le chocolat fondu et la purée d'avocat à la préparation puis mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
3. Beurrez un moule à gâteau et versez-y la préparation. Enfourez pendant environ 30 minutes en vérifiant la cuisson avec la pointe d'un couteau.
4. Laissez tiédir à la sortie du four puis démoulez.
5. Dégustez tiède ou froid parsemé de pistaches hachées.

Astuce : Pour plus de fantaisie, vous pouvez verser la moitié de la préparation dans le moule et rajouter au cœur, un peu de purée d'avocat, avant de recouvrir avec le reste de la préparation au chocolat.

