

## Moelleux chocolat avocat pistache



**Ingrédients** pour une douzaine de bouchées (12 empreintes mini-muffins Demarle)

- 1 avocat
- 1 cuillère à café de pâte de pistache
- 110 g de chocolat
- 60 g de beurre
- 2 oeufs
- 50 g de sucre
- 20 g de farine

Pelez l'avocat et mixez sa chair avec la pâte de pistache.

Préchauffez votre four à 180°. Posez votre moule ou empreintes sur une plaque aluminium.

Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou au Cook'in 1mn30 à 40° après l'avoir mixé quelques secondes en turbo. Ajoutez le sucre, la farine et les oeufs. Bien mélanger. Versez cette préparation dans les empreintes. Rajoutez au centre une cuillère à café de purée d'avocat. Mélangez légèrement. Enfourez pour 10 à 12 mn à 180°.

Attendez quelques minutes avant de démouler.

*Le Flo des saveurs février 2014*