Crème d’avocat au cacao et amandes

Ingrédients : pour 4 personnes

2 Avocats bien mûrs
210g de cacao
4 c à s de sirop d’agave
30g d’amandes effilées

Préparation :

Prélevez la chair des 2 avocats à l’aide d’une cuillère.

Mixer, ajouter 210g de cacao amer et mixer à nouveau.

Verser ensuite 4 c à soupe de sirop d’agave et mélanger.

Verser la préparation dans 4 ramequins et mettez-les au moins une heure au réfrigérateur

Au moment de servir , faites torréfier 30g amandes effilées dans une poêle adhésive bien chaude .

Servez vos crèmes bien froides parsemées d’amandes effilées.

Dégustez