

Brownie aux Noix, Fruits Rouges & Avocat

Dessert

Ingrédients (pour 9 personnes) :

- 200 g de chocolat au lait
- 140 g de chocolat noir 70%
- 225 g de chair d'avocat (environ 2 avocats)
- 110 g de sucre
- 75 g de farine
- 40 g de cacao en poudre non sucré
- 1,5 cuillère à café de poudre à lever
- 3 gros œufs
- 100 g de cerneaux de noix
- 250 g de framboises
- 100 g de myrtilles



Temps de Préparation : 15 min

Temps de Cuisson : 40 min

Matériel nécessaire :

- 1 moule de 20x20cm environ

Préparation :

1. Éplucher les avocats et retirer leur noyau. Peser précisément le poids indiqué. Mixer la chair finement jusqu'à ce qu'il ne reste plus aucun morceau et que ça forme une pâte bien lisse.
2. Préchauffer le four à 180°C (température pour four traditionnel).
3. Mélanger la poudre à lever, la farine et le cacao à l'aide d'un fouet.
4. Faire fondre le chocolat noir et 140 g de chocolat au lait au bain marie (sans rien ajouter d'autre).
5. Verser le chocolat fondu sur la chair d'avocat mixée et mixer le tout jusqu'à obtenir une pâte complètement homogène.
6. Hacher grossièrement les noix à l'aide d'un couteau.
7. Dans un nouveau récipient (suffisamment grand pour contenir la pâte finale), battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
8. Ajouter le mélange avocat-chocolat et bien mélanger.
9. Ajouter le mélange solide : farine, poudre à lever et cacao. Mélanger.
10. Ajouter les noix. Mélanger.
11. Chemiser un moule d'un papier cuisson. Verser la pâte à l'intérieur et former une couche d'épaisseur homogène.
12. Planter dans la pâte la moitié des framboises et des myrtilles, sous forme de lignes alternées.
13. Faire cuire au four (180°C), pendant 40 minutes.
14. Après cuisson :
 - Faire fondre le reste de chocolat au lait avec un peu de lait (peut être du "lait végétal"). En napper le gâteau à l'aide d'un pinceau de cuisine
 - Alors que le nappage est encore chaud, disposer le reste des framboises et des myrtilles, qui seront ainsi collées au gâteau. Les disposer toujours sous forme de lignes alternées.
15. Laisser refroidir à température ambiante. Saupoudrer de sucre glace et de cacao en poudre. C'est prêt !