

## **GATEAU LEGER A L'AVOCAT, GLACE PRALINE NOISETTE ET NOISETTES CHOCOLATEES**



### **Pour 6 personnes:le gâteau (peut être fait la veille):**

Facile Préparation: 10 mn Cuisson: 20 mn

### **Pour une moule de 18 x 18:**

4 blancs d'œufs

110 g de sucre

30 g de Maïzena

La chair de 2 avocats mûrs

1/2 jus de citron

Préchauffer le four à 170°.Ecraser l'avocat à la fourchette assez finement et l'arroser avec le jus de citron. Mélanger avec le sucre et la Maïzena, mixer si nécessaire mais sans trop insister.

Batte les blancs en neige très ferme et incorporer délicatement la purée d'avocats. Mettre dans un moule beurré si nécessaire et enfourner pour 15 à 20 mn.

Le gâteau gonfle beaucoup et retombe dès qu'il sort du four, attendre qu'il soit bien froid pour le démouler et le découper à l'emporte-pièce ou avec un couteau à lame fine.

**GLACE AU PRALINE NOISETTE** : Facile Préparation: 10 mn Cuisson: 10 mn Turbinage: 20 mn

### **Pour la glace:**

75 gr de praliné noisette ou de chocolat praliné

35 cl de lait entier + 2 càs de crème fleurette

3 jaunes d'œufs

Faire fondre le praliné noisettes (ou le chocolat praliné) au bain-marie. Laisser tiédir un peu puis ajouter les jaunes et les mélanger au praliné avec un fouet pour avoir un mélange très homogène.

Porter le mélange lait et crème à ébullition et dès qu'il bout, le verser sur le mélange au praliné. Remettre dans une casserole et faire cuire comme une crème anglaise en remuant sans cesse. Couper le feu dès le la crème nappe la cuillère juste avant d'atteindre l'ébullition.

Laisser refroidir et quand c'est bien froid, et réserver au minimum 2 heures au frigo avant de passer en sorbetière ou à la turbine.

Le praliné noisette ou le chocolat praliné étant suffisamment sucré, je ne rajoute pas de sucre supplémentaire dans cette glace pour ne pas "tuer" le goût délicat du biscuit avocat.

### **PEPITES DE NOISETTES AU CHOCOLAT NOIR**

100 g de chocolat de couverture (60% de cacao)

Une quinzaine de noisettes non pelées, torréfiées 2 mn et concassées grossièrement

Faire fondre le chocolat au bain -marie, lui incorporer les noisettes et étaler le mélange aussi finement que possible sur un tapis de silicone. Réserver au froid avant de le concasser en miettes grossières.

Réserver.

### **Finition et dressage:**

Découper le biscuit à l'emporte pièce, le poser dans l'assiette avant de répartir quelques miettes de chocolat noir autour ou en ligne. Mouler une belle quenelle de glace entre deux cuillères trempées dans l'eau chaude et la poser sur le biscuit. Servir immédiatement.



En cuisine et à table

*Et si c'était bon ...*

Mamina