

 Ce site utilise des cookies. En continuant à naviguer sur ce site, vous acceptez notre utilisation des cookies.

OK

## CAKE A L'AVOCAT ET CITRON VERT



### Ingrédients

2 petits avocats bien mûrs  
1 citron vert  
85 g de beurre pommade  
150 g de sucre en poudre  
2 oeufs  
200 g de farine  
5 g de levure chimique  
100 ml de lait

### Préparation

Pour 6/8 personnes  
Temps de préparation 20 minutes  
Temps de cuisson environ 45/60 minutes selon four

Préchauffez le four à 160°C chaleur tournante.  
Rincez le citron vert, râpez le zeste, pressez le jus et réservez.  
Coupez l'avocat en 2 ôtez le noyau, prélevez la chair et écrasez-la en purée.  
Fouettez le beurre mou et le sucre pour obtenir un mélange crémeux.  
Ajoutez l'avocat, le zeste et le jus du citron vert et fouettez à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit homogène.  
Ajoutez les oeufs un à un en continuant de fouetter.  
Versez le lait et fouettez encore pour l'incorporer de façon à obtenir une pâte lisse et homogène.  
Ajoutez la farine et la levure et mélangez délicatement.  
Graissez et farinez un moule à cake, versez la pâte dans le moule.  
Enfournez pour 45/60 minutes selon votre four.  
Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.  
A la sortie du four, démoulez le gâteau sur une grille et laissez le refroidir à température ambiante.

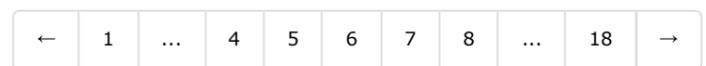
L'idée de faire ce gâteau est du blog de "Encore un gâteau !"  
Vous pouvez ajouter un glaçage selon votre goût.

### Commentaires



L'avocat en version sucrée, c'est assez surprenant avec le petit plus le citron vert, joli mariage.  
Le goût de l'avocat est très léger et donne une texture très moelleuse au gâteau.  
Simple et original à réaliser, ce cake va intriguer votre famille et vos amis en version sucrée, mais je pense pas à la dégustation.

### Ajouter un commentaire



### Mentions légales