



La recette pas à pas

- 160°C
- 50 min

(Pour un moule de 19cmø)

- 50g de beurre
- 2 petits avocats
- 180g de sucre
- 4 œufs
- 100g de farine
- 50g de graines de pavot
- 50g d'amande en poudre
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de jus de citron

Glaçage à l'avocat

- 1 petit avocat
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 200g de sucre glace

Préchauffer votre four à 160°C.

Battre le beurre et le sucre ensemble. Puis ajouter l'avocat réduit en purée. Bien mélanger jusqu'à ce que ce soit bien crémeux.

Séparer les blancs des jaunes. Ajouter les jaunes un à un à la préparation.

Ajouter la farine, la levure, les graines de pavot et les amandes en poudre. Bien mélanger. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel. Puis les intégrer délicatement à la préparation.

Verser dans votre moule et enfourner 50 min à 160°C.

Pendant ce temps préparer le glaçage à l'avocat.

Réduire à l'aide d'un mixeur l'avocat en purée avec le jus de citron. Ajouter le sucre glace petit à petit tout en utilisant le batteur à vitesse moyenne.

Vous pourrez décorer le dessus de votre gâteau du glaçage ou le couper en deux et l'enduire de ce dernier.