



Gâteaux

# Avocado bread (cake à l'avocat)



**1h10** **20 min** **50 min** **0** **258**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

## Ingrédients pour l'avocado bread

**1 Avocat**  
250 g **Farine**  
100 g **Sucre semoule**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
10 cl **Lait ribot**  
1.5 c. à café **Levure chimique**  
0.5 c. à café **Bicarbonate de soude**  
**1 Sel**  
65 g **Amande(s) entière(s)**  
**1 Beurre**  
**1 Farine**

## Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Préchauffer le four à 175°C (Th.5/6).
- 2 Couper l'avocat en deux et ôter le noyau à l'aide d'un couteau d'office. Prélever la chair à l'aide d'une cuillère à soupe et la déposer dans le bol d'un robot.
- 3 Ajouter l'œuf entier et le lait ribot puis mixer finement.
- 4 Mélanger la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel dans un saladier.
- 5 Verser ce mélange progressivement dans le bol du robot et mixer jusqu'à obtention d'une pâte homogène et épaisse.
- 6 Transvaser l'appareil dans un saladier et ajouter les amandes entières. Mélanger.

## Étape 2

Cuisson de l'avocado bread

- 1 Graisser un moule à cake avec du beurre puis le fariner légèrement.
- 2 Verser l'appareil dans le moule à l'aide d'une maryse et enfourner pendant 50 minutes.
- 3 Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau au

centre du cake : elle doit en ressortir sèche.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1** Démouler l'avocado bread et le servir coupé en parts, pendant qu'il est encore tiède.