

Brownies avocats et pistaches



12 portions

Ingrédients

Brownies avocats et pistaches

125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de beurre fondu
310 ml ($1\frac{1}{4}$ tasse) de sucre
125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de cacao
2 oeufs
1 avocat en purée
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de farine tout usage

Glaçage à l'avocat

1 avocat en purée
250 ml (1 tasse) de sucre à glacer
180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de cacao
5 ml (1 c. à thé) de vanille
15 ml (1 c. à soupe) d'eau bouillante

Garnitures

125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de pistaches, grillées et hachées
Fleur de sel, au goût

Préparation

1. Préchauffer le four 170 °C (325 °F). Beurrer et chemiser un moule carré de 8 pouces.

Brownies avocats et pistaches

2. Dans un bol, mélanger le sucre, le cacao et le beurre fondu jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Incorporer le reste des ingrédients du mélange à brownies.
3. Répartir la pâte dans le moule et cuire au four pendant environ 25 minutes.
4. Pour le glaçage, dans un bol, mélanger la purée d'avocat, le sucre en poudre, le cacao et l'extrait de vanille. Ajouter l'eau bouillante et remuer jusqu'à ce que le glaçage soit bien lisse.
5. Laisser tempérer le brownie, glacer et garnir de pistaches et de fleur de sel.