

Mousse à l'avocat, chocolat et Cayenne



Ingrédients

- 2 gros avocats, pelés et dénoyautés
- ½ tasse de poudre de cacao non sucré
- ¼ tasse de sirop d'érable pure
- 1 tasse de lait d'amande
- 1 pincée de Cayenne moulu (au goût)

4 portions

Préparation

1. Dans un mélangeur, mixer tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture soyeuse.
2. Réfrigérer jusqu'à ce que la mousse soit refroidie, environ 30 minutes.