

## Pain à l'avocat et au matcha



6-8 portions

### Ingrédients

#### Pain

2 avocats mûrs, écrasés  
3 c. à soupe de jus de citron  
1 c. à soupe de poudre de matcha  
3 c. à soupe d'eau  
¼ tasse de crème sûre  
1 c. à thé de bicarbonate de soude  
¼ de tasse + 1 c. à soupe de beurre, température ambiante  
1 tasse de sucre cristallisé  
2 œufs, température ambiante  
1 c. à thé de vanille  
1½ tasse de farine  
¼ c. à thé de sel

#### Glaçage au matcha

1 tasse de sucre à glacer  
1½ c. à soupe de lait de soja  
1½ c. à soupe de jus de citron  
½ c. à thé de poudre de matcha  
Une pincée de sel

### Préparation

1. Pour faire le glaçage, mélanger tous les ingrédients au fouet et placez-les dans un petit bol.

## Pain à l'avocat et au matcha

2. Préchauffer le four à 350°F et placer la grille au centre. Graisser un moule à pain de 8x4 pouces et mettre de côté.
3. Mélanger la purée d'avocat et le jus de citron dans un petit bol et réserver. (Pour une couleur plus uniforme, utiliser un mixeur plongeant).
4. Mélanger la poudre de matcha et l'eau jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Mélanger le bicarbonate de soude et la crème fraîche, réserver.
6. Dans un autre bol, mélanger la farine et le sel et réserver.
7. À l'aide d'un mixeur manuel ou d'un batteur sur socle, battre le beurre et le sucre à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés et que la consistance devienne aérienne. Ajouter les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque. Ajouter la vanille, le mélange de matcha et la crème sûre.
8. En trois étapes, ajouter la purée d'avocat et les ingrédients secs en alternance jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
9. Verser la pâte dans le moule préparé et cuire pendant 40 minutes.
10. Recouvrir d'un papier d'aluminium et poursuivre la cuisson pendant 10 à 15 minutes supplémentaires, jusqu'à ce qu'une brochette en bois ressorte propre lorsqu'elle est placée au centre du pain.
1. Servir avec le glaçage au matcha si souhaité.