

Tarte au chocolat à l'avocat



6-8 portions

Ingrédients

Croûte

- 1 ½ tasse de miettes de biscuits Oreo
- 5 c. à soupe de beurre fondu

Garniture

- 1 avocat mûr de taille moyenne
- 1 boîte de 14 oz de lait condensé
- 4 oz de fromage à la crème, température ambiante (½ bâtonnet)
- Le jus de 1 citron
- Le jus de 1 lime
- 4 oz de chocolat noir
- ¼ de tasse de flocons de noix de coco pour la garniture

Crème fouettée à la noix de coco

- 1 boîte (14 oz) de lait de coco réfrigérée pendant au moins 24 heures.
- 3 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

Préparation

1. Ouvrir délicatement la boîte de conserve et retirer tout le lait de coco solide. Ne pas utiliser l'eau au fond de la boîte.

Tarte au chocolat à l'avocat

2. Mettre le lait de coco dans un mixeur et fouetter avec le sucre et la vanille jusqu'à ce qu'il devienne léger et mousseux et forme des pics moyens. Utiliser immédiatement ou conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utilisation. (On peut toujours le fouetter à nouveau juste avant de l'utiliser s'il est devenu trop plat).
3. Préchauffer le four à 400°F.
4. Dans un bol, mélanger les miettes d'Oreo avec le beurre fondu.
5. Écraser les miettes au fond et sur les côtés d'une assiette à tarte de 9 pouces ou d'un moule à charnière.
6. Dans un mixeur, mélanger l'avocat, le lait concentré, le fromage à la crème et les jus d'agrumes jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
7. Dans un bain-marie sur la cuisinière, chauffer le chocolat jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et le mettre de côté pour qu'il refroidisse légèrement. Incorporer délicatement le mélange d'avocat au chocolat pour obtenir une couleur brune uniforme. Verser le mélange dans la croûte.
8. Cuire au four à 400°F pendant 5 minutes, puis baisser à 350°F et faire cuire 30 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que le centre soit tout juste pris lorsque vous secouez légèrement le moule. Laisser refroidir complètement.
9. Garnir de crème fouettée à la noix de coco fraîche et garnir de flocons de noix de coco si désiré !