

Verrine de gâteau au fromage à l'avocat



8 portions

Ingrédients

$\frac{2}{3}$ tasse de sucre
2 paquets de 250 gr de fromage à la crème
1 avocat mûr
1 c. à table de jus de lime
1 feuille de gélatine réhydratée dans l'eau froide
1 tasse de chapelure de biscuits Graham
1 c. à table de sucre
45 ml de beurre non salé fondu

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients pour la croûte ensemble. Déposer dans les verrines et presser dans le fond. Mettre au frigo le temps de préparer l'appareil à l'avocat.
2. Passer au robot culinaire le sucre, le fromage à la crème et l'avocat pour en faire une purée lisse. Tiédir le jus de lime au four à micro-ondes. Ajouter la feuille de gélatine et bien mélanger. Bien fouetter dans l'appareil à l'avocat

Astuce

Ce gâteau se garde très bien au congélateur. Il peut donc être fait à l'avance et dégeler au frigo doucement quelques heures avant le service.

Crédit

Laurent Godbout

