

## Recette #dessert

### Crème au chocolat

#### Ingrédients

1 Avocat  
2 dattes mehjool dénoyautées  
2 cas de crème de coco  
1 cas de beurre de cacahuètes  
1 cas bombée de cacao en  
poudre non sucré  
20 g de chocolat noir + 2 cas de  
boisson végétale  
100 ml de boisson végétale

#### Étapes

1/ Dans un blender/ mixeur, mettre tous les ingrédients et mixez jusqu'à obtenir une texture homogène et lisse de crème.  
2/ Versez la préparation dans des verrines et laissez reposer 6 heures au frais.  
3/ Dégustez en dessert ou au petit déjeuner accompagné d'un peu de granola.