



# Pâte à tartiner gourmande

1/2 avocat

1 tablette de chocolat bio 70%  
au sucre de coco (j'ai utilisé  
le chocolat *ikalìa*)

2 càs de purée d'amande blanche

Mettez dans un saladier votre chocolat coupé en petits morceaux, gardez quelques carrés de chocolats sur le côté. Faites bouillir environ 5 cl d'eau filtrée puis l'intégrer à votre chocolat pour le faire fondre, mélangez l'eau et le chocolat pour obtenir une pâte chocolatée.

Incorporez à votre chocolat l'avocat ainsi que les 2 càs d'amande blanche, mélangez jusqu'à tout homogénéiser.

Avec les quelques carrés de chocolats gardés secrètement vous pouvez les hacher grossièrement et les incorporer pour avoir une pâte à tartiner straciatella chocochoch !  
Pour une consistance plus ferme laisser au frigo.

J'en suis gaga ! Légère, faible en sucre, gourmande !  
Vous pouvez la servir également comme une mousse chocolat avec des fruits, des noix, ou pour accompagner vos tartes aux pommes, poires, l'imagination n'a aucune limite.