



**Mousse à l'avocat et au chocolat, parfum de gingembre (6 p)**

Ingrédients : 2 avocats moyens bien mûrs, 2 cs de miel d'acacia ou de sirop d'agave, 1 cc de gingembre râpé, 1 cc de poivre concassé, 90 gr de chocolat noir 70%.

Jeter les morceaux de chocolat dans le blender et verser par-dessus ½ verre d'eau bouillante. Laisser fondre quelques minutes. Rajouter les autres ingrédients et blender le tout. Refroidir une heure au frigo. Distribuer en verrines.

Attention : cette mousse extrêmement digeste doit se consommer le jour-même.