**Coupe avocat**

**avocat
crème glacée
crème fouettée
sauce au chocolat
copeaux de chocolat
fruits frais**

***la glace* :**

**3 jaunes d'œufs
100 g de sucre doux
sachet de sucre vanillé
25 cl de lait entier
25 cl de crème entière**

Placez une ou deux boules de glace à la vanille dans un verre à vin. Versez un verre d'avocat par-dessus et terminez avec des traits de sauce au chocolat et quelques boucles de chocolat.

Vous pouvez le servir selon la préférence de vos invités, avec de la crème fouettée ou des fruits frais de saison.

Vous trouverez **ici la recette** pour fabriquer votre propre avocat.

**La recette pour faire sa propre glace** : fouettez les jaunes d'œufs avec les sucres jusqu'à obtenir une masse solide. Ajoutez le lait tout en remuant. Fouettez la crème presque jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme et passez-la à la spatule.

Versez cette préparation dans la sorbetière, mettez-la en position "glace" et faites-la tourner pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la machine indique que la glace est prête. Conservez la glace dans un bocal au congélateur.