Crème glacée à l’avocat et aux épinards

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 avocats
1 boîte de lait de coco
1 sachet de pousses d’épinards
8 cuillères à soupe de sirop d’agave (ou de miel)
2 citron vert (le jus)

Méthode de préparation

1. **Coupez les avocats en deux et retirez le noyau. Prélevez la chair. Mélangez-la avec le lait de coco, les jeunes pousses d’épinards, le sirop d’agave et le jus de citron vert. Mixez pour obtenir un mélange bien lisse (au mixeur plongeant ou au robot ménager).**

2. **Versez-le dans des moules pour glaces à l’eau et trempez-y de petits bâtonnets en bois. Il ne reste plus qu’à les mettre au congélateur.**