**Avocat**

**12 œufs
350 sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé
20 cl d'alcool pur (96%)
10 cl de rhum brun
pointe de couteau cannelle
une boîte de lait condensé (+- 40 cl)**

Fouettez les jaunes d'œufs au mixeur manuel, en ajoutant progressivement le sucre et le sucre vanillé. Continuez à fouetter jusqu'à ce que tout le sucre soit dissous.

Maintenant, battez lentement le lait dans le mélange d'œufs avec le mélangeur à faible vitesse. Tout en battant, ajoutez une pincée de cannelle, puis très lentement l'alcool et le rhum.

Lorsque tout est bien mélangé, vous versez l'avocat dans des bocaux. Laissez-les au réfrigérateur pendant quelques semaines. Plus c'est long, mieux c'est, car l'avocat atteindra alors l'épaisseur souhaitée. En principe, vous pouvez le conserver pendant au moins un an.