DESSERT

Gâteau au chocolat et à la noix de coco

Durée total réalisation : 45 mn

- Temps préparation : 20 mn
- Temps repos : mn
- Temps cuisson : 25 mn

Ingrédients (pour 6) :

- Oeufs: 3
- Beurre mou: 100 g
- Chocolat noir: 200 g
- Poudre d'amandes: 120 g
- Noix de coco râpée: 100 g
- Sucre complet: 100 g

Préparation de la recette :

Étape 1

Travailler le beurre en pommade (à la fourchette ou au mixer). Le beurre ne doit pas être fondu.

Étape 2

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Étape 3

Dans le mixer, ajouter au beurre le chocolat fondu, puis l'un après l'autre en mélangeant: les jaunes d'oeufs un à un, le sucre, la poudre d'amandes et la noix de coco.

Étape 4

Monter les blancs en neige.

Étape 5

Les incorporer à la préparation.

Étape 6

Verser dans un moule recouvert de papier sulfurisé.

Étape 7

Enfourner à 180°C.