

#### DESSERT

# Gâteau au chocolat et à la noix de coco





### Durée total réalisation : 45 mn

• Temps préparation : 20 mn

Temps repos : mnTemps 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 :

Étane 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.