

# Gâteau choco-coco

recette Ferme des Oiseaux de Passage

(pour 4 personnes)

## Ingrédients :

- |                                    |                               |
|------------------------------------|-------------------------------|
| x 100 g de beurre ramolli          | x 120 g de poudre d'amandes   |
| x 200 g de chocolat noir 70% cacao | x 100 g de noix de coco râpée |
| x 90 g de sucre en poudre          | x 3 œufs                      |

## Préparation et cuisson (45 min) :

- x Préchauffer le four à 180° (th 6)
- x Faire fondre le chocolat au bain marie
- x Travailler le beurre en rajoutant le chocolat
- x Séparer les blancs des jaunes d'œufs
- x Incorporer petit à petit les jaunes d'œufs
- x Incorporer le sucre
- x Incorporer la poudre d'amandes
- x Incorporer la noix de coco rapée
- x Monter les blancs d'œufs en neige et incorporer les délicatement au mélange précédent
- x Verser le mélange dans un moule à manqué beurré et fariné
- x Enfourner 25 mn
- x Ne démouler le gâteau qu'une fois refroidi

*Pour un plat de 26cm / 34cm, multiplier par 3 les quantités et passer à 30 mn la durée de cuisson*