

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET À LA NOIX DE COCO

Mai 2011 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (8 personnes) :

- ★ 150 g de chocolat noir à 70% de cacao
- ★ 170 g de noix de coco râpée (150 + 20)
- ★ 4 œufs
- ★ 135 g de beurre (120 + 15)
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 20 g de maïzena
- ★ 1 citron vert bio
- ★ 4 cuillères à soupe de confiture d'abricots
- ★ 3 cuillères à soupe de rhum ambré
- ★ 1 demi-cuillère à café de cannelle en poudre
- ★ 1 pincée de sel

Ustensiles : Moule à manqué, 3 casseroles, 2 jattes (culs de poule, Fouet, Batteur électrique, Râpe fine, Grille, Tamis (Passoire)

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 5,60 € (soit 0,70 € par personne)



Recette :

Râper le zeste du citron vert. Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 7) durant 10 minutes. Beurrer un moule à manqué (15 g de beurre) et le réserver au réfrigérateur. Faire fondre le reste de beurre coupé en dés dans une casserole à feu très doux, laisser refroidir. A l'aide de deux casseroles réaliser un bain-marie et faire fondre le chocolat coupé en carrés. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes dans deux jattes différentes. Verser une pincée de sel sur les blancs. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que l'appareil blanchisse puis ajouter le beurre fondu et le chocolat, bien mélanger, incorporer 150 g de noix de coco râpée, le rhum, le sucre vanillé, la cannelle, les zestes de citron, la maïzena et bien homogénéiser. Battre les blancs en neige ferme, les incorporer délicatement à l'appareil précédent, verser dans le moule et enfourner pour 35 minutes.

Laisser refroidir, puis démouler sur une grille. Napper de confiture d'abricots passée au tamis et saupoudrer de la noix de coco restante.

Boisson :

Un Loupiac servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.