

# Biscuit coco, gingembre et sucre craquant, de Philippe Conticini



## Shopping :

- 2 blancs d'œufs
- 60 + 30 g de sucre roux
- 85 g de beurre
- 90 g de poudre de noix de coco
- 1 œuf entier
- ½ jaune d'œuf (entier pour moi)
- 30 g de sucre glace
- 45 g de gingembre confit au sucre
- 2 pincées de fleur de sel
- 45 de farine 45
- 1 cc rase de levure chimique
- 20 g de sucre en grains (sucre perlé)
- 1 cuillère à soupe bombée de noix de coco râpée

## In process :

- Préchauffer le four à 170°.

- Mélanger 90g de poudre de noix de coco, 60g sucre roux, 30 g de sucre glace, 45g. de gingembre confit en petits morceaux (à couper très petit) et deux pincées de fleur de sel).
- Ajouter l'œuf entier et le jaune, fouetter vivement pendant 30 sec.
- Faire fondre le beurre à feu moyen, puis le laisser cuire pendant 1 à 2 min, sans cesser de remuer jusqu'à avoir une couleur noisette.
- Verser le beurre dans la préparation (j'ai laissé le dépôt foncé dans la casserole).
- Tamiser la farine et la levure, puis l'ajouter au reste.
- Monter les blancs en neige au bec d'oiseau en ajoutant dès le départ 30 g de sucre roux
- Incorporer les blancs en neige au reste de la préparation à l'aide d'une spatule silicone: la pâte à biscuit est aérienne.
- Poser un cercle de 16 à 18 cm beurré sur du papier sulfurisé, saupoudrez le fond du sucre perlé et de noix de coco râpée.
- Verser la préparation jusqu'à un cm du bord.
- Cuire pendant 30 minutes à 170°C. La pointe d'un couteau doit ressortir propre, mais le gâteau doit rester moelleux.
- Laisser tiédir 5 min avant de démouler.

*Remarque : vous pouvez aussi réhausser le goût en gingembre en rajoutant du gingembre en poudre, ou en augmentant légèrement la quantité de gingembre confit..*