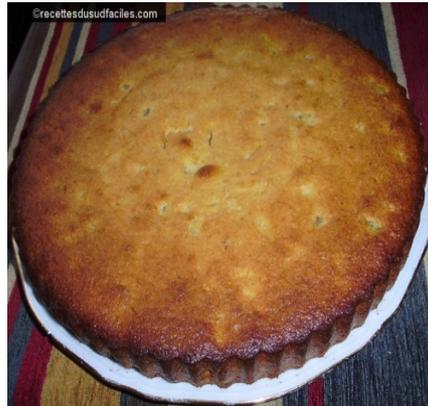


GÂTEAU A LA NOIX DE COCO ET CONFITURE DE TOMATES VERTES



Ingrédients pour 6 personnes :

- 125 g de fromage blanc
- 150 g de farine
- 200 g de confiture de tomates vertes (ou confiture de son choix)
- 150 g de noix de coco râpée
- 100 g de sucre en poudre
- 5 cl d'huile de tournesol
- 10 cl de crème liquide
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Dans un grand saladier battre les œufs entiers avec le sucre et une petite pincée de sel. Verser la farine et la levure, bien mélanger.

Ajouter ensuite le fromage blanc, la crème liquide et l'huile. Bien mélanger à nouveau pour obtenir un appareil lisse. Incorporer la confiture ainsi que la noix de coco. Mélanger le tout.

Verser dans un moule à manqué. Enfourner et laisser cuire 45 minutes. Vérifier la cuisson en plantant la pointe d'un couteau au centre du gâteau, elle doit ressortir bien sèche.

Laisser refroidir le gâteau avant de le démouler.