

Gâteau ultra fondant à la noix de coco

Pour 6 personnes:

185 g de farine (275 g) - 1 sachet de levure chimique - 50 g de noix de coco râpée (75 g) -
200g de sucre (300 g) - 125 g de beurre fondu ou de margarine (185 g)
- 2 gros œufs (3 gros œufs) - 25 cl de lait de coco (35 cl)

Les ingrédients entre parenthèse sont ceux à utiliser pour un gâteau un peu plus épais.

Chauffer le four à 180° (th 6). Tamiser la farine et y incorporer la levure.
Battre dans un saladier les œufs et le sucre, ajouter le lait de coco, le beurre ou la margarine fondu,
ajouter la noix de coco et la farine additionnée de la levure.

Verser l'appareil dans un moule à manqué (25 cm de diamètre) . Enfourner pour 40 min (ou 50 min
pour le gâteau plus grand) en baissant la température à 160° les 10 dernières minutes.

Crème anglaise au lait de coco (si souhaité).

Pour 4 personnes : 12 cl de lait de coco - 12 cl de lait - 3 jaunes d'œufs - 60g de sucre.

Dans une casserole, portez les 2 sortes de laits à ébullition. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que la
préparation blanchisse. Versez le lait en filet tout en fouettant puis versez le tout dans la casserole et laissez épaissir sur feu doux tout en
remuant pendant 3 à 5 min. La crème doit napper la cuillère. Laissez refroidir complètement et conserver au frigo.

