**Cake à la Crème de Coco et aux pépites de Chocolat**

**Pour 1 cake:**

* 250 gr de farine
* 1 sachet de levure
* 2 gros œufs (125 gr)
* 80 gr de sucre roux de canne + 1 c à s pour la finition
* 20 cl de lait de coco concentré (ou crème de coco)
* 70 gr de beurre fondu
* 1 belle pincée de fleur de sel
* 70 gr de pépites de chocolat

**Préchauffez votre four à 180°c.**

**Dans la cuve de votre robot, battez longuement les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et augmente de volume. Incorporez progressivement la farine et la levure tamisée, en alternant, si besoin, avec la crème de coco et le beurre fondu refroidi. Terminez par la fleur de sel et les pépites de chocolat que vous incorporez délicatement à la maryse.**

**Versez la pâte lisse et soyeuse dans un moule chemisé de papier cuisson. Saupoudrez la surface d'une cuillère à soupe de sucre roux, passez la lame d'un couteau sur toute la longueur du cake et enfournez immédiatement pour 45 minutes.**

**Laissez refroidir le cake dans le moule avant de le trancher. Bonne dégustation!**