

# FONDANT CHOCOLAT AU COEUR DE NOIX DE COCO (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [l'Atelier de Corinnette](#)

**Ingrédients :**

- pour le fondant au chocolat :
- 200 g de chocolat noir
- 80 g de sucre
- 70 g de beurre
- 30 g de farine
- 3 œufs
- pour le cœur de coco :
- 20 cl de lait de coco
- 60 g de noix de coco râpée
- 75 ml de lait concentré sucré
- 40 g de maïzena

**Préparation :**

- mettre dans le bol, le chocolat en morceaux
- mixer 5 secondes à vitesse 7
- racler les bords avec une spatule
- ajouter le beurre puis régler 5 minutes à 50° vitesse 1
- Puis ajouter le sucre, les œufs et la farine
- puis programmer 15 secondes à vitesse 5
- puis réserver et nettoyer le bol
- mettre dans le bol, le lait concentré, la maïzena, le lait de coco et la noix de coco et mélanger 10 sec vit 4.
- Poser le moule sur une plaque perforée
- Puis verser dans le moule la moitié de la préparation au chocolat
- puis ajouter la préparation noix de coco
- puis recouvrir avec le reste de la pâte au chocolat
- Enfourner 40 minutes environ à 180°

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations*

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>