

# GÂTEAU CHOCO - COCO

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

## Ingrédients :

- 100g Chocolat
- 120g Beurre Demi-Sel
- 50g de Noix de Coco + 30g pour soupoudrer le gâteau
- 3 Oeufs
- 1 cc Extrait de Vanille
- 250g Sucre
- 80g farine

## Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots :

- > Préchauffer le four à 170°C
  - > Mettre le chocolat en morceaux dans le bol du robot
  - > Mixer 10 Sec / Vitesse 9 > Racler les parois du bol
  - > Rajouter le beurre en morceaux dans le bol
  - > Programmer 5 Min / 70°C / Vitesse 1
  - > Rajouter dans le bol : les oeufs, le sucre, la farine, les 50 g de noix de coco et l'extrait de vanille
  - > Programmer 30 Sec / Vitesse 4
  - > Verser la préparation dans un moule
  - > Enfourner 30 Min à 170°C
  - > Laisser refroidir avant de le démouler
  - > Démouler sur un plat
  - > Soupoudrer avec le reste de noix de coco
  - > Vous pouvez le server froid ou tiède
- (réchauffer 30 Sec au Micro-onde selon les goûts)