

COEUR CHOCO-COCO DE LA ST VALENTIN

La cuisine de Laëty

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

Ingrédients :

- 100g Chocolat
- 120g Beurre Demi-Sel
- 50g de Noix de Coco + 20g pour soupoudrer à la dégustation
- 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, la noix de coco et l'extrait de vanille
- > Programmer 30 Sec / Vitesse 4
- > Verser la préparation dans un moule
(J'ai utilisé le moule Silikomart Coeur)
- > Enfourner 30 Min à 170°C > Laisser refroidir avant de le démouler
- > Soupoudrer avec le reste de noix de coco