

GATEAU NOIX DE COCO

Ingrédients :

- 200 g de pâte feuilletée
- 100 g de poudre de noix de coco
- 30 cl de crème liquide
- 120 g de sucre
- 2 œufs
- 100 g de chocolat

Recette

Mettre les œufs et le sucre dans un saladier.

Ajouter 20 cl de crème et la noix de coco.

Bien mélanger le tout et verser sur la pâte.

Mettre au four à 220°C pendant 30 min.

Nappage

Faire fondre la tablette de chocolat de 100 g (bain-marie, microondes ...)

Ajouter les 10 cl de crème restant. Battre.

Quand la consistance paraît correcte, napper le gâteau et saupoudrer de noix de coco.