



Mon cake chocolat / noix de coco

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 200 g de farine avec levure (comme je n'en avais pas j'ai mis 200 g de farine + 55 g pour la fin et 1 sachet de levure chimique de 15 g)
- 150 g de sucre (j'ai utilisé 60 g de sucre blanc et 90 g de sucre blond)
- 150 g de beurre (j'ai remplacé le beurre par de l'huile de tournesol)
- 100g de ~~chocolat noir~~ (j'ai mis 50 g de chocolat noir praliné et 50 g de chocolat noir)
- 50 g de coco râpée mouillée dans ~~une petite tasse de lait~~ 150 g de lait

Préparation :

Battre les blancs d'oeuf en neige.

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Comme je n'avais plus assez de sucre blanc j'ai mis du sucre blond. Cela a donné un très bon goût au gâteau !

Ajouter la farine et la levure tamisées et l'huile. Lorsque le mélange est homogène, ajouter délicatement les blancs battus en neige.

Diviser la pâte en deux. Mélanger le chocolat fondu (éventuellement avec une cuillère à soupe d'eau) avec la première moitié. Comme il me restait un reste de ganache au chocolat praliné (chocolat praliné avec un peu de beurre), je l'ai utilisé et j'ai rajouté 50 g uniquement de chocolat noir. Je l'ai fait fondre au micro-onde doucement.

Verser au fond d'un moule à gâteau rectangulaire. J'ai utilisé mon moule à gâteau rond de 26 cm en silicone, je le trouve beaucoup plus pratique pour démouler le gâteau ;o)

Mélanger la deuxième moitié avec la noix de coco râpée. Comme il était indiqué dans la recette originelle "une tasse de lait", j'ai mis 150 g de lait avec mes 50 g de noix de coco. Une fois que je les ai mélangé, la pâte était trop liquide, j'ai donc rajouté 55 g de farine tamisée à la pâte. Verser par-dessus.

Cuire 40/45 minutes à four moyen (180°). A la sortie du four, ~~saupoudrer de noix de coco~~. Comme mon mari et ma fille ne sont pas très "noix de coco", j'ai laissé le gâteau nature sur le dessus. Laisser tiédir et déguster.