

## Cake au chocolat et à la noix de coco (sans beurre)

- 120 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de poudre d'amandes
- 100 g de noix de coco râpée
- 40 g de cacao non sucré
- 100 g de chocolat noir de qualité
- 3 oeufs
- 10 cL de crème fraîche épaisse
- 1 yaourt entier (*le mien était "normal"*)
- 125 g de sucre semoule (*j'ai mis 100 g*)

Graisser l'intérieur du moule avec du beurre fondu, le fariner puis le réserver au réfrigérateur. Ou le recouvrir de papier cuisson.

Préchauffer le four à 180°C.

Râper le chocolat. Comme le mien est en pistoles, je l'ai fait fondre.

Dans un saladier, mélanger le yaourt et la crème. Incorporer le sucre et les oeufs en fouettant vivement pour faire mousser la préparation. Intégrer la farine et la levure puis la poudre d'amandes, le cacao, la noix de coco et le chocolat râpé ou fondu.

Verser l'appareil dans le moule et cuire à mi-hauteur dans le four pendant 45 minutes.

Vérifier la cuisson au coeur du gâteau avec une pique à brochette qui doit ressortir sèche.

