

FONDANT CHOCOLAT AU COEUR DE COCO



Gâteau au chocolat

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de sucre glace
- 70 g de beurre
- 3 c à soupe de farine
- 3 oeufs

Coeur à la noix de coco

- 200 ml de lait de coco
- 40 g de noix de coco râpée
- 100 g de lait concentré sucré
- 2 c à soupe de rhum
- 4 c à café de Maizena

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-onde...

Incorporer les oeufs à un en fouettant à chaque fois...

Ajouter la farine et le sucre glace tamisés...

Mélanger le lait de coco, la noix de coco râpée, le lait concentré sucré et le rhum...

Délayer la Maïzena dans quelques cuillères à soupe de la préparation à la noix de coco puis ajouter à la préparation à base de noix de coco...

Avant de verser les deux préparations dans le moule et comme je n'ai pas trop le "compas dans l'oeil", j'ai divisé ma pâte à base de chocolat en les transvasant dans deux saladiers identiques, comme ça j'étais sûre d'avoir à peu près deux couches identiques.

Beurré un moule à manqué ou faites comme moi, j'ai préféré le garnir de papier sulfurisé car je sentais mal le démoulage. Donc j'ai versé mon premier saladier de pâte au chocolat, pas de problème elle recouvrait parfaitement la surface du fond du moule...

Puis verser la pâte à la noix de coco. *Il faut éviter de verser trop vivement la pâte au risque qu'elle se mélange avec l'autre ce qui fut un peu mon cas...*

Puis verser le deuxième saladier de pâte au chocolat. Cela fut un peu juste en quantité. Donc je pense qu'il faut prendre un moule de diamètre plus petit le mien et pourtant c'était un de 22 centimètres ou prendre des moules à muffins plus faciles à répartir les différentes pâtes...

Enfourner 25 minutes à 170° C. *Chez moi il a cuit 35 minutes...*