

# Gâteau chocolat coco

J'ai trouvé cette recette sur l'excellent blog de [Piroulie](#). J'ai adapté ce gâteau au Thermomix et je l'ai cuit dans le moule tablette de Guy Demarle.



## **Ingrédients:**

6 oeufs

175 g de sucre

100 g de noix de coco râpée

100 g de chocolat noir grossièrement concassé + 100 g pour la ganache

100 ml de crème fleurette

## **Préparation:**

1- Séparer les blancs des jaunes d'oeufs et monter les blancs en neige ferme en ajoutant les 3/4 du sucre en plusieurs fois. Réserver ensuite les blancs au frais

dans un saladier avec du papier essuis tout.



2- Battre les jaunes d'oeufs avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse 4 min/Vit4.



3- Verser cette préparation dans un saladier et ajouter le chocolat et la noix de coco. Mélanger à la spatule et ajouter délicatement les blancs d'oeuf.



4- Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 20 min à 170 °C. Baisser la température à 160°C et continuer la cuisson encore 20 min à surveiller suivant

les fours. Le dessus du gâteau doit être doré.



5- Démouler le gâteau et le laisser refroidir.



6- Mettre le chocolat coupé en morceaux et la crème dans le bol du Thermomix et faire fondre 4 min/50°C/Vit 3. Lisser à la spatule et verser sur le gâteau. Laisser refroidir avant de le décorer selon l'envie. J'ai mis un peu de noix de coco autour.



