Gâteau Moelleux à la Noix de Coco

Pour 6/8 personnes :

- **440 g de sucre en poudre**
- **160 g de noix de coco râpée**
- **160 g d'eau**
- **150 g de farine**
- **125 g de beurre à température ambiante**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 citron vert**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, ajouter le beurre avec 220 grammes de sucre en poudre puis battre énergiquement à grande vitesse jusqu'à obtenir une préparation mousseuse et légèrement blanchie.
3. Ajouter un à un les œufs et battre parfaitement le tout.
4. Incorporer petit à petit la farine avec la levure puis terminer par la noix de coco en prenant soin de bien mélanger.
5. Dans un moule généreusement beurré, verser la préparation puis enfourner pour 40 minutes de cuisson.
6. Pendant ce temps, ajouter dans une casserole l'eau avec les 220 grammes de sucre restant puis les zestes du citron vert. Mettre à chauffer.
7. Une fois à ébullition, baisser le feu et laisser frémir 3 minutes sans mélanger.
8. Une fois cuit, démouler le gâteau puis le disposer sur une grille.
9. Filtrer le sirop puis le verser encore chaud sur le gâteau.
10. Saupoudrer de noix de coco râpée, laisser refroidir : c'est prêt !

    Ce délicieux gâteau se dégustera avec une crème dessert au chocolat ou bien une crème anglaise.
    Son moelleux exceptionnel ravira tous vos convives : c'est sûr !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Rochers Coco ou Congolais

Pour une quinzaine de rochers :

- **1 blanc d'œuf (à température ambiante)**
- **50 g de sucre en poudre**
- **60 g de poudre de noix de coco (attention peser avec une balance et non avec un verre doseur)**
- **1/2 cuillère à café de beurre**

1. Faire fondre le beurre au micro-ondes.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter le blanc d'œuf et le beurre fondu puis battre énergiquement durant 2/3 minutes.
3. Verser le sucre et battre à nouveau jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux mais attention à ce qu'il ne monte pas en neige.
4. Incorporer doucement la poudre de noix de coco jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.
5. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
6. Du bout des doigts, former des petits cônes et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
7. Enfourner jusqu'à ce que les congolais soient légèrement dorés (environ une dizaine de minutes).
8. Sortir du four les rochers et les laisser refroidir à température ambiante : c'est prêt !

   Vous pouvez déguster ces congolais natures ou bien vous pouvez également former une coque en chocolat au niveau de la base.
   Il suffit de faire fondre du chocolat noir au bain marie et d'y plonger les congolais puis de les disposer sur une plaque. Les mettre au frais durant 2 heures au minimum puis dégustez !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Crumble Banane Coco

Pour 4 personnes (ou 4 pots) :

- **2 grosses bananes**
- **50 g de farine**
- **50 g de sucre**
- **50 g de beurre**

- **20 g de noix de coco râpée**
- **4 cuillères à soupe de pâte à tartiner (type Nutella)**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre et la noix de coco râpée.
3. Faire fondre le beurre puis l'ajouter à la préparation.
4. Mélanger le tout avec une fourchette jusqu'à obtenir une préparation sablonneuse puis réserver.
5. Peler et couper en rondelles les bananes puis en répartir au fond des ramequins beurrés.
6. Napper avec une cuillère à soupe par ramequin de pâte à tartiner puis recouvrir le tout avec de la pâte à crumble.
7. Enfourner pour 25/30 minutes de cuisson jusqu'à une belle coloration : c'est prêt !

    Ces crumbles se dégusteront légèrement tièdes. Il est possible d'y rajouter en plus des bananes, des pommes ou encore des raisins secs !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !