



Gâteau à la noix de coco

Pour 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

4 jaunes d'oeufs
4 blancs d'oeufs
150 g de noix de coco râpée
150 g de sucre semoule
150 g de beurre fondu
230 g de farine
25 cl de lait
1 gousse de vanille
1 pincée de sel

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200°C (Fonction Vapeur Alternée).
Fendez la gousse de vanille dans la longueur. Portez le lait à ébullition avant d'y ajouter la vanille. Laissez infuser une dizaine de minutes.
Battez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse (ruban).
Mélangez-y le beurre fondu.
Incorporez la farine tamisée et le sel à la pâte. Retirez la gousse de vanille du lait et mélangez-le progressivement à la pâte.
Incorporez la noix de coco râpée à la pâte.
Battez les blancs d'oeufs en neige et incorporez-les délicatement à la pâte.
Versez la pâte dans un moule beurré.
Juste avant d'enfourner le gâteau, parsemez-le de copeaux de noix de coco.
Faites cuire le gâteau pendant environ 30 minutes.
Laissez refroidir.

Vapeur combinée

200°C / 30 minutes