

Gâteau à la noix de coco

Ingrédients :

Moule à cake porcelaine (voir p.10)

Caramel :

Morceaux de sucre
Eau pour le caramel

Lait concentré sucré (boîte 410 g)

Lait (vache ou végétal)

Oeufs

Noix de coco en poudre

Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

6/8 pers.

15

2 c. à s.

25 cl

45 cl

3

125 g

10 cl ou 100 g

Grande cocotte

8/10 pers.

18

2 c. à s.

1 boîte

50 cl

4

125 g

15 cl ou 150 g

Préparation :

- 1 - Préparez le caramel. Versez-le au fond du moule.
- 2 - Séparez les blancs des jaunes et mélangez le lait concentré et les jaunes d'œufs.
- 3 - Ajoutez le lait au mélange puis ajoutez la noix de coco.
- 4 - Montez les blancs en neige et incorporez-les au mélange délicatement.
- 5 - Versez la préparation dans le moule.
- 6 - Versez l'eau au fond de la cocotte.
- 7 - Posez le moule au fond de la cocotte.
- 8 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	30 mn	40 mn
Inversion*	20 mn	20 mn
HAUT :	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini
BAS :	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Laissez refroidir dans le moule avant de démouler.
- Pour un gâteau peu sucré, utilisez du lait concentré non sucré et ajoutez le sucre à votre convenance.
