



# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



## CAKE À LA NOIX DE COCO



### Ingrédients pour 2 petits cakes

- 200 ml ou 1 boîte de lait de coco
- 125 g de noix de coco
- 2 à 3 cuillerées à soupe de lait
- 1 gousse de vanille
- 150 g de beurre mou
- 140 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- ½ sachet de levure chimique en poudre

Préchauffer le four (thermostat 6/ 180°C).

Poser vos petits moules à cake sur la plaque alu perforée.

Verser la noix de coco râpée dans un cul de poule, la mouiller avec le lait de coco et délayer avec un peu de lait.

Mélanger au fouet tout en ajoutant les petites graines noires bien raclées d'une gousse de vanille (personnellement, je coupe l'extrémité de la gousse et je pousse avec le pouce et l'index au dessus du cul de poule).

Ajouter le sucre en poudre puis les jaunes des œufs, réserver les blancs. Mélanger à nouveau.

Faire ramollir le beurre, le travailler en pommade et l'incorporer au mélange.

Tamiser ensemble la farine, la levure et le sel au-dessus de la préparation, bien mélanger.

Dans un autre cul de poule, monter les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation en soulevant avec une spatule souple.

Verser la préparation dans les moules à cake.

Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 35 à 40 min.

A mi-cuisson ou quand le cake commence à avoir une fine croûte sur le dessus, passer l'incisette pour pain au milieu du cake dans le sens de la longueur, la cuisson à cœur continuera plus facilement et régulièrement.



Vérifier la cuisson en piquant le cœur du cake avec le manche d'une cuillère à mazagran\*: elle doit ressortir sèche.

Au sortir du four, démouler sur une grille et laisser refroidir complètement.



\*pour éviter d'endommager les moules en silicone.

