



## Gâteau orange coco façon flan...

### **Ingrédients :**

- 4 oeufs
- 75 g de farine
- 200 g de sucre en poudre
- 1 sachet sucre vanillé
- 120 g de beurre mou (ou margarine)
- 90 g de noix de coco râpée
- 20 cl de crème fraîche battue
- 25 cl de lait
- 1 càs de zestes d'orange (non traitée)
- 10 cl de jus d'une orange
- 1 càs d'eau de fleur d'oranger



### **Préparation :**

Préchauffer le four à 180°C.

Beurrer et fariner un moule à manqué d'environ 23 cm de diamètre. Couper un disque de papier sulfurisé pour mettre dans le fond du moule.

Dans un saladier, bien fouetter les oeufs, y ajouter petit à petit la farine tamisée en continuant de battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Incorporer ensuite les sucres tout en fouettant, le mélange doit augmenter de volume. C'est le moment d'ajouter le beurre mou, puis la noix de coco râpée.

Battre la crème fraîche à la fourchette et la mélanger à l'appareil.

Une fois homogène, incorporer les ingrédients restants.

L'appareil obtenu est très liquide, c'est normal, pas de panique !

Verser cette préparation dans le moule.

Cuire 40 à 50 min à 180°C (selon le four).

Laisser refroidir dans le moule. Quand s'est froid, mettre au réfrigérateur pour au moins 1h. Démouler le gâteau après ce repos sans oublier d'enlever le disque de papier sulfurisé.

Peut se servir avec un coulis à l'orange, ou au chocolat,... bref à vous de jouer !

Variantes : remplacer l'orange par du citron jaune, citron vert, mandarine, et autres agrumes... ou remplacer par du coulis aux fruits de la passion, mangue,...