

Le Gâteau à la Noix de Coco Moelleux et Parfumé

Informations clés

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 40 à 50 minutes
- Repos : 1h30 minimum avant dégustation
- Portions : 6 à 8 personnes

Ingrédients nécessaires

- Noix de coco râpée : 160 g à 200 g (pour une saveur plus intense)
- Beurre : 125 g à 225 g
- Sucre : 220 g à 225 g
- Œufs : 3 à 4 unités
- Farine : 100 g à 190 g
- Levure chimique : 0,5 à 1 sachet (environ 5 g)

Préparation de la pâte

- Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante) ou 190°C.
- Battez énergiquement le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une préparation mousseuse et légèrement blanchie.
- Ajoutez les œufs un à un en battant parfaitement après chaque ajout.
- Incorporez la farine mélangée à la levure chimique, puis la noix de coco râpée.

Cuisson et démoulage

- Enfournez pour 40 à 50 minutes selon la taille du moule.
- Vérifiez la cuisson à cœur avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir propre.
- Laissez refroidir 10 minutes dans le moule avant de démouler sur une grille.

Le sirop imbibant

- Mélangez 220 g de sucre, 160 g d'eau et des zestes de citron vert.
- Portez à ébullition puis laissez frémir pendant 3 minutes.

- Versez le sirop encore chaud sur le gâteau démoulé pour une imprégnation optimale.

Finition et nutrition

- Décoration : saupoudrez de noix de coco râpée fine ou de copeaux grillés après refroidissement complet.
- Apports nutritionnels par portion : environ 450 kcal, 60 g de glucides, 20 g de matières grasses.