

GÂTEAU A LA NOIX DE COCO ET A LA COMPOTE DE FRAISE

Ingredients

Pâte:

8 g de levure chimique

2 œufs

110 g de sucre

60 g de noix de coco râpée

120 g de farine

50 g de beurre fondu

10 cl de lait

Compote de fraises:

20 g de féculé de pommes de terre

60 g de sucre

300 g de fraises

Décoration:

10 g de noix de coco râpée

4 càs de confiture d'abricots

Préparation:

Réaliser la pâte

1. Préchauffer le four statique à 180 degrés.
2. Battre les œufs avec le sucre pendant 8 minutes.
3. Incorporer le beurre, puis le lait.
4. Tamiser la farine sur le mélange.
5. Ajouter la levure et la noix de coco râpée.
6. Remuer le tout avec une spatule.
7. Tapisser un moule de 20 cm de papier sulfurisé et y transférer la préparation.

8. Enfourner pour 40 minutes.

Préparer la compote de fraises:

1. Laver les fraises et les couper en morceaux.
2. Les réduire en purée au mixeur plongeant.
3. La mettre dans une casserole avec la fécule et le sucre.
4. Faire cuire et épaissir, en fouettant continuellement.
5. Mettre dans un bol, puis laisser refroidir.

Assembler le gâteau

1. Laisser le gâteau refroidir, puis le couper en deux.
2. Garnir la base de la compote de fraises, puis la recouvrir de l'autre pâte.
3. Badigeonner de confiture d'abricots.
4. Décorer de noix de coco râpée.
5. Servir le gâteau à la noix de coco et à la compote de fraises.