

# FONDANT AU COCO

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 20 minutes

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pot de lait concentré sucré (400 g)
- 120 g de noix de coco en poudre (+ un peu pour la déco)
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 50 g de maïzena
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 30 cl de lait
- 2 œufs

Ganache chocolat :

- 100 g de chocolat noir ou au lait
- 100 g de crème fraîche liquide

## Préparation :

Etape: 1

Préchauffer votre four à 180°.

Etape: 2

Dans un grand récipient, mélanger tous les ingrédients : lait, maïzena, sucre glace, crème fraîche, œufs, lait concentré et noix de coco râpée.

Etape: 3

Je vous l'avais bien dit que c'était simple et rapide : tous les ingrédients ensemble et hop.

Etape: 4

Verser le tout dans un moule. Idéalement, prenez un moule en silicone pas trop grand pour avoir un gâteau bien épais.

Etape: 5

Si vous utilisez un moule classique, il faudra le beurrer et mettre du papier sulfurisé.

Etape: 6

Faire cuire au bain marie (avec de l'eau à 3/4 de la hauteur du moule) pendant 1h20 min à 180°, en recouvrant le gâteau d'une feuille de papier aluminium (pour éviter que le haut du gâteau ne soit trop cuit).

Etape: 7

Laisser le gâteau refroidir complètement avant de démouler (le mien a passé la nuit au réfrigérateur).

### **Ganache au chocolat:**

Etape: 1

Couper le chocolat en petit morceaux.

Etape: 2

Faire chauffer la crème liquide jusqu'à frémissement.

Etape: 3

Verser 1/3 de la crème sur le chocolat et mélanger bien.

Etape: 4

Recommencer l'opération deux fois pour obtenir une belle émulsion où le chocolat et la crème forment une texture homogène et onctueuse.

### **Décoration:**

Etape: 1

Poser votre gâteau sur une grille avec du papier aluminium en dessous.

Etape: 2

Déposer la ganache au centre du gâteau et sur les bords afin de recouvrir intégralement le dessert.

Etape: 3

Vous pouvez lisser avec une spatule, ou tapoter la grille afin de bien répartir la ganache.

Etape: 4

Vous pouvez ensuite décorer le gâteau en le saupoudrant d'un peu de poudre de noix de coco.

Etape: 5

Conserver dans une pièce fraîche jusqu'à la dégustation.