

Saint Honoré à la Noix de Coco

Ingrédients :

- * 2 œufs
- * 100 g de sucre
- * 80 g de beurre fondu
- * 60 g de farine
- * ½ CC de levure chimique
- * 40 g de noix de coco



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez le moule **Saint Honoré** (FM 502) sur la plaque perforée.

Dans un cul-de-poule fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez ensuite le beurre fondu, la farine mélangez avec la levure et la noix de coco.

Remplissez le moule, lissez la pâte et couvrez le tout avec une toile Silpat pour empêcher le gâteau de trop gonfler. Enfournez environ 30 minutes. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Garnissez le biscuit suivant vos envies. Ici une crème chantilly à la framboise, saupoudrez de noix de coco, mais vous pourriez aussi mettre une ganache au chocolat, une mousse d'ananas.