

GÂTEAU BOUNTY

« un vrai gout de paradis ! »

Si sur terre ça existe... à savourer... hummm...

Ingrédients & ustensiles :

- 220 g de noix de coco râpée
- 80 g de beurre (50 + 30)
- 50 g de sucre vanillé
(ou sucre glace vanillé préparé au "Plaisir du bol")
- 200 g de chocolat
- 270 g de lait concentré sucré
- 1 moule en silicone



Préparation

1. Placer le sucre vanillé dans le bol et mixer 10 secondes vitesse 8 (inutile de mixer si vous utilisez du sucre glace vanillé déjà prêt).
2. Ajouter ensuite 50 g de beurre et programmer 2 minutes, 37°, vitesse 3.
3. Ajouter le lait concentré, la noix de coco râpée et mélanger 1 minute vitesse 3. Réserver.
4. Placer ensuite le chocolat et 30 g de beurre dans le bol et programmer 5 minutes, 50°, vitesse 2.
5. Napper le moule à l'aide d'un pinceau et placer le au frais pendant 10 minutes pour que le chocolat durcisse. Répéter l'opération 2 fois. Il doit vous rester de la préparation chocolat-beurre pour finir le dessus qui, une fois démoulé, sera le dessous du gâteau (étape 7 et 8).
6. Placer ensuite à l'intérieur du moule la préparation à la noix de coco et bien tasser à l'aide d'une fourchette en prenant soin de ne pas casser le chocolat qui a durci, et lisser.
7. Placer 10 minutes au frais.
8. Reprogrammer le bol avec le reste du chocolat et du beurre 2 minutes, 50°, vitesse 2.
9. Napper le dessus de la préparation à la noix de coco.
10. Replacer au frais une dizaine de minutes.
11. Finir de napper le reste du chocolat sur le gâteau qui sera en fait le dessous puisqu'il sera retourné pour le service.

Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez
Vôtre conseiller... 06-72-91-04-43

