

Gâteau à la Noix de coco de Pierre Hermé

Source: Larousse des desserts et blog « Les carnets de Marie » <http://sbmarie.over-blog.com>

Ingrédients (8 pers, prép 40 min, cuisson 35-45 min)

- 350g de crème pâtissière
- 260g de beurre
- 350g de sucre glace
- 6 oeufs
- 265g de noix de coco en poudre
- 15g de coriandre en poudre
- 30cl de lait frais entier
- 400g de farine
- 10g de levure chimique

- 1) Préparez une crème pâtissière parfumée avec 2 cs de rhum.
- 2) Au batteur, mélangez 250g de beurre et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange devienne bien homogène.
- 3) Ajoutez les oeufs un à un, 250g de noix de coco et la coriandre, et enfin le lait, tout en continuant de battre.
- 4) Préchauffez le four à 180 degrés.
- 5) Tamisez ensemble la farine et la levure et, avec une cuillère en bois, incorporez-les dans cette préparation.
- 6) Beurrez un moule à génoise de 22cm de diamètre et poudrez-le avec le reste de noix de coco. Versez-y la pâte: il doit être rempli aux trois-quarts.
- 7) Mettez au four pendant 35 à 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau: elle doit ressortir propre. Sortez et démoulez le gâteau en le retournant sur une plaque. Laissez-le refroidir ainsi.
- 8) Coupez-le en 3 disques égaux et, avec une spatule, garnissez-en deux de crème pâtissière au rhum, puis mettez-les l'un sur l'autre. Posez le troisième par-dessus et poudrez-le de sucre glace.

Commentaire gourmand: Vous pouvez aussi consommer ce gâteau tel quel, sans crème.

Tour de main: Pour éviter que le dessous du gâteau ne prenne trop de couleur pendant la cuisson dans un moule à revêtement anti-adhésif, mettez-le, pour aller au four, sur une plaque et un papier en kraft.