



Ingrédients

Génoise

- 4 oeufs
- 250 g sucre
- 250 g farine
- 100 ml lait
- 100 huile
- vanille en poudre ou liquide
- 2 c à soupe de cacao

Crème

- 500 ml lait
- 150 g sucre
- 60 g farine
- 100 g noix de coco



Un gateau facile à réaliser et très délicieux pour épater votre famille ou vos invités, vous pouvez le faire en carrés ou une autre forme , pour ça vous avez le choix.

Préparation

Crème

On commence par préparer la crème pour la laisser refroidir.

Dans une casserole , mettre le lait, sucre et farine et bien mélanger et mettre sur feu doux et sans cesser de remuer , vous allez obtenir une crème épaisse.

Retirer du feu et rajouter la noix de coco.

Laisser refroidir



Génoise

Battre les oeufs avec le sucre pour avoir un mélange moussoux.

Rajouter le lait, huile et continuer de battre.

Rajouter la farine tamisé tout à la fois et battre encore pour incorporer la farine.

diviser le mélange en deux.

Rajouter le cacao dans un des deux.

huilé un moule carré ou réctangulaire.

Verser le mélange au cacao.

Enfourner dans un four préchauffé Th. 5 pendant 20 min et vérifier la cuisson.

Retirer le moule du four et rajouter la crème à la noix de coco et étaler et égaliser sur toute la surface.

Rajouter le mélange sans cacao par dessus la crème.

Enfourner et placer le plateau à l'étage le plus haut du four et baisser un peu Th.4 .

Laisser dorer.

Laisser refroidir et couper le gateau en carrés ou autres.

Saupoudrer de sucre glaçe au moment de servir.

Détails : quand vous divisez la pâte en deux, comme vous pouvez diviser et mettre une

quantité plus grande pour celui où vous allez rajouter le cacao ou les deux la même dimension.

*Pour la taille du moule , si voulez une fine couche de chocolat, alors un grand moule fera l'affaire et si vous voulez une couche moyenne un moule de (20 * 30 cm) comme le mien et vous pouvez toujours le faire rond.*



*Gateau à la crème
à la noir de cacao*

Bonne dégustation.