



Gâteaux et desserts au chocolat

Gâteau tahitien chocolat et coco



2h05 **30 min** **35 min** **1h** **622**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Casser le chocolat en morceaux et couper le beurre en dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Mettre le chocolat et le beurre dans un saladier, faire fondre au micro-ondes pendant 1 minute à faible puissance.
- 4 Sortir le saladier du micro-ondes, mélanger à l'aide d'un fouet. Remettre à fondre pendant 1 minute.
- 5 Incorporer le sucre puis les œufs un par un, bien mélanger entre chaque œuf.
- 6 Ajouter la farine, la levure, le sel et la crème liquide. Mélanger l'ensemble à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'un appareil homogène.
- 7 Tapisser le fond d'un moule à manqué avec du papier sulfurisé, verser l'appareil à gâteau. Enfourner pendant 35 minutes.
- 8 A la sortie du four, laisser le gâteau refroidir complètement à température ambiante, puis le démouler.

Étape 2

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le gâteau

250 g **Chocolat noir**
150 g **Beurre**
150 g **Farine**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
180 g **Sucre semoule**
125 ml **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à café **Levure chimique**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le glaçage

1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
1 **Citron(s) vert(s)**
2 c. à soupe **Sucre semoule**
0.5 **Noix de coco**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le dressage

Préparation du glaçage

1 Citron(s) vert(s)

- 1 Ouvrir la noix de coco en deux en la frappant avec un petit marteau au niveau de l'équateur.
- 2 Prélever la moitié de la chair en la décollant de la coque avec la lame d'un couteau d'office. Garder l'autre moitié pour une autre préparation.
- 3 Retirer la peau brune extérieure à l'aide d'un économe, puis râper la chair à l'aide d'une râpe. Réserver.
- 4 Faire rouler le citron sur le plan de travail en appuyant avec la paume de la main. Cela permet de presser son jus plus facilement.
- 5 Zester le citron vert à l'aide d'un zesteur, couper le citron en deux. Prélever le jus à l'aide d'un presse-agrumes.
- 6 Dans un saladier, mettre le blanc d'œuf avec le sel. Le monter en neige à l'aide d'un batteur électrique.
- 7 Lorsque les blancs commencent à se serrer, verser le sucre en pluie et le jus du citron vert. Continuer à fouetter jusqu'à ce que la préparation devienne brillante.

Étape 3

Montage du gâteau

- 1 Transpercer la surface du gâteau avec un cure-dent de part en part. Cela permettra au gâteau d'absorber le glaçage et de le rendre plus moelleux.
- 2 Étaler le glaçage sur le gâteau à l'aide d'une spatule.
- 3 Parsemer généreusement la surface de noix de coco râpée et de zestes de citron vert.
- 4 Laisser reposer pendant 1 heure au frais.

Étape 4

Dressage

- 1 Couper le gâteau en parts. Couper un citron vert en rondelles et les poser sur chaque part.
- 2 Servir bien froid.