

GATEAU A LA NOIX DE COCO

Ingrédients :

- + 1 Pâte feuilletée
- + 100 gr de beurre
- + 100 gr de sucre
- + 4 œufs,
- + 1 sachet de poudre de coco
- + Un peu de Rhum ou Vanille

Préparation :

- + Préchauffer le four à 220°
 - + Faire fondre le beurre
 - + Mélanger et battre les œufs, le beurre et le sucre
 - + Rajouter la noix de coco et mélanger
 - + Rajouter un peu de Rhum (hop hop hop pas trop !!)
- Vous pouvez remplacer le Rhum par la vanille
- + Mettre la pate feuilletée sur un papier sulfurisé dans un plat à tarte
 - + Y déposer le mélange

Cuisson :

- + Mettre au four 180° niveau 2 pendant 35 minutes
- + Surveiller la cuisson différente suivant les fours

Dégustation :

- + A la sortie du four, rajouter de la poudre de noix de coco dessus
- + Manger froid