

Bombe chococo



Ingrédients

- 100 g de beurre MOU (demi sel pour moi)
- 100 g de sucre (roux pour moi)
- 100 g de chocolat noir à pâtisser + 50 g pour le glaçage
- 6 œufs, blanc et jaune séparés
- 100 g de noix de coco râpée (si vous avez de la noix de coco fraîche c'est encore meilleur)
- 75 g de farine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre les 100g de chocolat noir au micro ondes et laisser reposer.

Mélanger le beurre et le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit crémeux, puis ajouter les jaunes d'œufs.

Battre encore et ajouter la farine et la noix de coco.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement au reste de la pâte.

Verser dans un moule à cake beurré et légèrement fariné et enfourner pour 45-50 minutes en fonction de la chaleur du four. Vérifier la cuisson en plantant un couteau : la lame doit ressortir sèche.

Démouler sur une grille.

Faire fondre les 50 g de chocolat et étaler sur le gâteau. Laisser refroidir et attendre jusqu'au lendemain pour déguster.