

CHOCONUT



- **150 g de chocolat**
- **4 oeufs**
- **100 g de sucre**
- **125 g de noix de coco râpée**
- **125 g de beurre ramolli**
- **1 c à café de vanille liquide**
- **1 c à soupe de Maïzena**

Préchauffer le four à 150° C...

Faire fondre le beurre au bain-marie et ajouter le beurre ramolli...

Dans un saladier, mettre les jaunes d'oeufs (réserver les blancs). Verser le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse...

Y ajouter le chocolat et mélanger l'ensemble...

Incorporer la noix de coco, la vanille, puis la Maïzena et mélanger délicatement...

Dans un autre saladier, monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation chocolat/noix de coco...

Verser dans un moule à manqué beurré, j'ai pris un petit moule carré tapissé de papier sulfurisé...

Il a cuit pendant 25 minutes. Attention comme le précise Floriana il faut surveiller la cuisson car cette petite douceur cuit très rapidement...