



Cake cassis et chocolat blanc

Temps de préparation : 10 minutes.

Temps de cuisson : 35 minutes.

Ingrédients : **Pour la pâte :** 150 g de beurre 150 g de chocolat blanc 4 œufs 100 g de sucre 60 g de noix de coco râpée 180 g de farine T80 150 g de cassis **Pour le moule :** beurre + farine **Pour la déco :** 1 cuillère à soupe de sucre 1 cuillère à soupe de noix de coco râpée **Pour le glaçage léger au chocolat blanc :** 50 g de chocolat blanc 2 cuillères à soupe d'eau 2 cuillères à soupe de crème épaisse

Descriptif global : Préchauffer le four à 180 °C.

Etape 1 : Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre au Micro-ondes.

Etape 2 : Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, battre énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre. Rajouter la noix de coco, mélanger, puis la farine et mélanger à nouveau.

Etape 3 : Verser le chocolat et le beurre fondus dans la préparation précédente. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Etape 4 : Monter les blancs d'œufs en neige ferme. Les incorporer délicatement à la préparation.

Etape 5 : Beurre et fariner un moule à cake. Verser la moitié de la pâte dans le moule, parsemer de cassis. En réserver quelques-uns de côté. Verser par-dessus le reste de la pâte à cake

Etape 6 : Parsemer la surface des cassis réservés, de la cuillère à soupe de sucre et de noix de coco. Enfourner pour 30/35 minutes à 180 °C.

Etape 7 : Préparer le glaçage : Faire fondre le chocolat blanc avec l'eau et la crème. Laisser tiédir. Couvrir la surface du gâteau en train de refroidir.