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.