



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 15 Mn (hors Pâte sucrée)

DAMIER COCO

INGREDIENTS:

Pâte sucrée
4 œufs
200 g de sucre semoule
220 g de noix de coco râpée

METHODE :

Le damier Coco est très simple à réaliser, mais véritablement succulent à dévorer !

Commencez par étalez un morceau de pâte sucrée d'une épaisseur de 3 mm environ et du diamètre d'un moule ou d'un cercle à tarte de 25 cm de diamètre environ.

Ensuite découpez un disque de pâte sucrée afin que seul le fond soit recouvert.

Poursuivez par la préparation Coco. Pour cela mélangez le sucre semoule, la noix de coco râpée et les œufs entiers.

Servez vous d'une cuillère en bois si vous le souhaitez.

Pour finir, étalez toute cette préparation sur le fond de pâte sucrée, de manière régulière.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn.

Enfournez le damier Coco dans le four chaud et laissez cuire pendant 20 à 25 mn (voir la rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

Lorsque le damier Coco est cuit, puis refroidi, démoulez-le délicatement et déposez-le sur un plat à servir.

Pour la décoration, fabriquez un pochoir en forme de damier avec une feuille de papier et un petit cutter, afin qu'une fois posé sur le gâteau puis saupoudré de sucre glace, le dessin d'un damier apparaisse sur le dessus.

Et maintenant, place aux joueurs de dames et aux gourmands !