

Gâteau au citron et à la noix de coco

150 g de beurre,
75 g de sucre roux,
75 g de sucre semoule,
3 œufs,
90 g de farine,
30 g de noix de coco râpée,
le zeste râpé d'un citron,
2 cuillerées à soupe de jus de citron,
1 cuillerée à café bombée de levure chimique.

Pour le décor :
noix de coco râpée ou glaçage,
(100 g de sucre glace et 3 cuillerées à soupe de jus de citron),

MATÉRIEL

1 bol,
1 saladier,
1 fouet à main,
1 balance,
1 moule à cake en Pyrex,
papier sulfurisé,
1 grille à pâtisserie.

PRÉPARATION : 8 mn

CUISSON : 6 mn

Beurrez le moule à cake et chemisez-le de papier sulfurisé beurré. Préparez le zeste râpé et le jus de citron. Mettez le beurre dans un bol et faites-le fondre 1 minute au micro-ondes. Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez les sucres et battez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez alors le beurre, le zeste et le jus de citron, la noix de coco, mélangez, puis versez la farine tamisée mêlée à la levure. Mélangez rapidement et versez dans le moule. Faites cuire 6 mn en tournant le moule en cours de cuisson. Laissez reposer 5 mn dans le moule, puis démoulez sur une grille à pâtisserie et laissez refroidir, Présentez le gâteau poudré de noix de coco râpée ou nappé d'un glaçage. Pour ce faire : tamisez le sucre glace au-dessus d'un bol, ajoutez le jus de citron et mélangez avec une fourchette jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et blanche. Versez celle-ci sur le gâteau refroidi et répartissez avec une spatule métallique.