

## Gâteau Coco

Un classique de Tahiti à essayer... Succès garanti !

Nombre de personnes : 6

Difficulté : moyen

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Coût : bon marché

## INGRÉDIENTS

- 150g de coco râpée
- 100g de farine
- 20 cl de lait
- 2 oeufs
- 50g de beurre
- 50g de sucre
- 1 pomme ou quelques tranches d'ananas
- Levure
- Cannelle
- Sel

## PRÉPARATION

### ÉTAPE 1

Commencer par travailler le beurre et le sucre.  
Ajouter la farine, 1 sachet de levure, 1 pincée de sel et le lait.  
Incorporer 2 oeufs et la coco râpée.

### ÉTAPE 2

Verser dans un moule préalablement beurré.  
Sur le dessus disposer le fruit en tranches.  
Saupoudrer de 2 cuillerées à soupe de sucre brun, et d'une pincée de cannelle.

### ÉTAPE 3

Mettre au four à 170°C pendant 30 minutes environ.