

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrithummm.canalblog.com/>

## ~ Le Laeti'coco ~



190 grs de noix de coco râpée  
50 grs de maïzena  
3 œufs  
30 cl de lait  
20 cl de crème liquide  
1 boîte de lait concentré sucré (397g)  
2 cuillères à soupe bombées de sucre glace

Pour le glaçage : 100 grs de chocolat noir et 10 cl de crème liquide  
(Je n'ai pas fait le glaçage mais juste mis un peu de nutella  
et de la noix de coco dessus)

Préchauffer votre four à 170°C

Dans un grand saladier, mélanger la maïzena, le sucre glace et le lait  
Rajouter le reste des ingrédients et bien mélanger le tout

Versez l'appareil dans un moule à manqué en silicone  
et recouvrir de papier d'aluminium

Faire cuire au bain-marie pendant 1 H 20

Laissez entièrement refroidir avant de démouler

Faites bouillir la crème et versez-la sur le chocolat en morceaux,  
attendre une minute avant de mélanger.

Nappez le gâteau de cette ganache et  
saupoudrez d'un peu de noix de coco

Faites refroidir au réfrigérateur