



AVEC CONSO+,
C'EST VOUS

LE CHEF

Cette recette vous est proposée par
Michel Colomina



Moelleux coco
au cœur cacao

Type plat : Dessert

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

> Ingrédients

- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 60 g de sucre
- 125 g de noix de coco
- Du chocolat concassé

> Préparation

- Battez l'œuf avec le sucre et le rhum.
- Ajoutez peu à peu la noix de coco.
- Déposez des tas de pâtes sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Déposez une grosse pépite de chocolat de manière à former un rocher.
- Enfourez pendant 15 minutes à 180° (les rochers doivent être dorés).