




# PETITS GATEAUX COCO-CHOCO

3 fois rien à faire... on peut s'arrêter avant d'ajouter le chocolat pour des gâteaux uniquement noix de coco. Légers, riches en fibres grâce à la noix de coco et farine complète. Juste un oeuf, pas de matière grasse ajoutée.

1 oeuf  
30 g miel  
35 g Farine de sarrasin  
35 g noix de coco râpée  
30 g chocolat noir pâtissier  
1 càs Citron (s)



 5 minutes  
 10 minutes  
 4 personnes



1. Mélanger l'oeuf et le miel



2. Ajouter la farine de sarrasin et bien mélanger pour une pâte assez fluide



3. Insérer la noix de coco râpée pour donner une pâte homogène



4. Former des tas sur du papier sulfurisé et enfourner à four chaud 180°C.



5. Laisser cuire environ 10 minutes, on aperçoit la base des gâteaux commence à dorer un peu. Ne pas attendre davantage. Mettre à refroidir sur une grille à pâtisserie. On peut s'arrêter là, les gâteaux sont déjà très bons.



6. Mais comme le chocolat se marie très bien avec la noix de coco, on va faire un glaçage chocolat. Faire fondre une barre de chocolat pâtissier : Verser de l'eau bouillante sur les morceaux de chocolat et laisser 2-3 minutes, le temps que les carrés ramollissent.



7. Vider l'eau avant que le chocolat se dissolve dans l'eau, et laisser le bol dans un bain marie.



8. Presser un citron et ajouter une cuillère à soupe de jus dans le chocolat. Cette étape est facultative, si l'on aime pas la saveur chocolat parfum citron.



9. Remuer vivement le chocolat pour obtenir une crème brillante. Si l'on n'ajoute pas de jus de citron, laisser un peu d'eau ou de lait d'amande pour diluer un peu, sinon le chocolat sera trop sec et donnera une pâte trop épaisse.



**10.** Glacer les biscuits au pinceau, et laisser refroidir jusqu'à ce que le chocolat soit sec au toucher.