**Gâteau moelleux chocolat et coco**

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 200 g de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx)
- 80 g de farine
- 5 [oeufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx)
- 150 g de [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx)
- 200 g de chocolat
- 125 g de [noix de coco](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_noix-de-coco.aspx) râpée

**Préparation de la recette :**

Faire fondre le [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) et le chocolat ensemble, à feu doux.

Dans un récipient, mélanger le sucre et les oeufs, puis la farine.

Une fois le chocolat et le beurre fondus, les ajouter au mélange. La pâte doit être de texture mi-liquide sans grumeaux. Incorporez alors à votre convenance la [noix de coco](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_noix-de-coco.aspx).

Mettez un peu d'huile dans le moule avec l'aide d'un sopalin, mettez également un peu de farine pour éviter que le gâteau n'accroche à la cuisson.

Cuire 35 à 40 mn à four assez chaud (200 à 220°C).