***Gâteau moelleux chocolat et coco***

préparation : 10 minutes 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

Faire fondre [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) et 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 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).

# Panna cotta coco chocolat #vegan

Pour 4 personnes

* 250 ml crème de coco (lait de coco cuisine)
* 200 ml lait de riz
* 4 càs de sucre blond de canne (40 g)
* 1 càc rase d’agar-agar

Verser tous les ingrédients dans une casserole (verser l’agar-agar en pluie pour éviter les grumeaux).
Porter à ébullition quelques secondes.
Verser dans des ramequins.
Laisser refroidir.
Placer au frigo (2 heures minimum).

*Pour la sauce chocolat*

* 60 g de chocolat noir
* 6 càs lait de riz

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.
Délayer avec le lait de riz.

Pour la présentation :

verser le chocolat sur la panna cotta dans le ramequin.

### Panna Cotta sans lactose et vegan

* 500 ml de lait de coco
* 2 g d’agar agar
* 3 cuillères à soupe de miel
* 1 cuillère à café de vanille en poudre
* l’accompagnement choisi : coulis de fraises ([voir la recette du coulis de fraises](http://www.instamiam.fr/coulis-de-fraises/)), ou caramel liquide, ou chocolat liquide, etc…

Mettre dans une casserole le **lait de coco**, le **miel**, la **vanille** en poudre et l’**agar-agar**.

Amener à ébullition en mélangeant.

 Laisser bouillir 2 minutes (l’agar-agar doit bouillir au moins pendant 2 minutes pour gélifier).

Verser dans des pots en verre (des pots pour yaourt, des verrines ou à défaut des verres) à l’aide d’un entonnoir, en laissant l’espace pour mettre le coulis.

Laisser refroidir un peu, puis placer au réfrigérateur 1 heure.

Au moment de servir, ajouter le coulis (caramel liquide, coulis de mangue, [coulis de fraises](http://www.instamiam.fr/coulis-de-fraises/), chocolat liquide…)