



PAVE CHOCOLAT ET COCO

Pour 6 personnes, il faut :

- Une boîte de lait concentré sucré (397 g)
- 125 g de noix de coco râpée
- 2 oeufs
- 300 ml de lait
- 100 g de chocolat noir à pâtisser
- 100 ml de crème fraîche

Préchauffer le four th 6 (180°).

Mélanger le lait concentré, la noix de coco, le lait et les oeufs. Verser le tout dans un moule à cake et recouvrir d'un papier d'aluminium. Cuire au bain-marie 1h20.

Laisser refroidir le pavé avant de le démouler délicatement.

Faire fondre le chocolat dans la crème portée à ébullition et napper le pavé avec la crème tiédie.

Placer au réfrigérateur en attendant de servir.