**Gâteau macaron-framboise**

 **Pour 8 Croquant-Gourmands :
Pour le fond - Appareil n°1 :**
**- 200 g de farine - 150 g de beurre - 70 g de sucre - 1 càc de levure - 4 jaunes d'œufs
Pour le milieu : De la confiture de framboises
Pour le dessus - Appareil n°2 :
- 4 blancs d'œufs**  **- 200 g de sucre - 200 g de noix de coco râpée

Un moule à manqué de 26 cm de diamètre
Préchauffer le four à 175°C **

Le gâteau se compose de 3 parties :
**Pour le fond - Appareil n°1 :**Mélanger le beurre ramolli, le sucre et les jaunes d' œufs.
Incorporer la farine et la levure tamisées.
Former une boule.
**Pour le dessus - Appareil n°2 :**Battre les 4 blancs d'œufs en neige en incorporant le sucre.
Ajouter la noix de coco râpée ou la poudre d’amande et mélanger délicatement.

**Montage du gâteau :**Étaler l'appareil n°1 uniformément sur le fond du moule.
**J'ai utilisé un moule en silicone et je n'ai eu aucun problème de démoulage, si vous n'en avez pas, je vous conseille de chemiser votre moule de papier sulfurisé.**Faire remonter les côtés en formant un léger bourrelet.
Recouvrir le fond de pâte de confiture sans déborder sur le bourrelet.
Étaler l'appareil n°2 délicatement en commençant par les bords. Recouvrir toute la surface du gâteau.
Faire cuire environ 40 min en surveillant.
Démouler à la sortie du four. Retourner sur le plat de service.