 **Pim's coco**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Biscuit :  
- 4 œufs - 140 g de sucre (vanillé maison) - 40 g de poudre d'amande - 80 g de farine  
Garniture : - confit de coco  
Nappage :  
- 120 g de chocolat noir - 65 g de crème fleurette - Vermicelles en chocolat**

**1 moule de 28 cm de diamètre, beurré et fariné  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

**Le biscuit :**Séparer les blancs des jaunes d'œufs.  
Monter les blancs en neige avec deux cuillerées à soupe de sucre. Réserver.  
Travailler les jaunes d'œufs avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter la poudre d'amande et la farine et travailler.  
Incorporer le tiers des blancs d'œufs au fouet pour alléger l'appareil, puis ajouter le reste des blancs en soulevant délicatement la pâte à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule. Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de retourner sur une grille et de laisser refroidir.  
**Le nappage :**Mettre dans un bol le chocolat en petits morceaux et la crème.  
Faire fondre le chocolat pendant 1 minute au micro-onde à 1000 Watts (ou au bain-marie).  
Bien remuer pour lisser le mélange.  
**Le montage :**Couvrir le gâteau avec le confit de coco en laissant un petit bord de gâteau tout autour.  
Recouvrir le confit du nappage au chocolat.  
Éparpiller quelques vermicelles en chocolat.  
Laisser durcir le glaçage avant de servir.