**Gâteau macaron-framboise**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/archives/15/40040531.jpg) **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 [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)**

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.