

# LAMINGTONS

Carrés moelleux de génoise, fourrés de confiture puis enrobés de chocolat et roulés dans de la noix de coco râpée, les Lamingtons sont une spécialité attribuée au chef français de Lord Lamington, gouverneur britannique du Queensland en Australie. Leur format individuel en fait une recette idéale pour les goûters, les buffets...



## **Ingrédients (moule de 20x20 cm):**

### **Gâteau :**

- 250g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 150g de sucre
- 3 œufs
- 125g de beurre fondu + 10g pour le moule
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 1 pot de confiture de framboises

### **Enrobage :**

- 120g de chocolat noir
- 45g de beurre
- 12,5cl de lait entier
- 375g de sucre glace
- 20g de cacao en poudre non sucré
- 200g de noix de coco râpée

### **Gâteau :**

Préchauffer le four à 180°C. Beurrer le moule et le tapisser de papier cuisson.

Battre les œufs avec le sucre et la vanille pendant 2 à 3 mn jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Incorporer la farine et la levure tamisées puis verser le beurre fondu en filet en mélangeant délicatement à la spatule. Verser dans le moule et enfourner pour 30 mn environ. Vérifier la cuisson : la lame d'un couteau doit ressortir sèche. Laisser tiédir le gâteau 10 mn avant de le démouler. Ôter le papier cuisson et refroidir sur une grille.

**Remarque :** Ce genre de pâte est plus facile à découper quand la cuisson est faite la veille.

Quand le gâteau est à température ambiante, le partager en 2 parties dans l'épaisseur.

Tartinier une surface de confiture de framboises, recouvrir de l'autre moitié.

Découper 5 bandes de 4 cm de large. Recouper chaque bande en carrés de 4cm. On obtient 25 cubes de 4x4 cm.

Les déposer sur un plateau et réserver 3h au congélateur : cela facilite l'enrobage ensuite.

### **Enrobage :**

Au bain-marie, faire fondre le chocolat avec le beurre et le lait. Hors du feu, incorporer le sucre glace et le cacao tamisés.

Mélanger jusqu'à une texture lisse et nappante (si besoin, ajouter un peu d'eau bouillante).

Piquer un cube avec une pique en bois ou une fourchette, plonger dans le chocolat fondu, bien l'enrober et rouler aussitôt dans la noix de coco râpée. Le déposer sur un plateau recouvert de papier cuisson.

Répéter l'opération avec les autres cubes.

Laisser sécher à température ambiante.

### **Conservation :**

Au frais et dans une boîte hermétique : 3 à 4 jours.