

## *Moelleux Coco, Citron & Pavot*

### *Il vous faut*

- 4 œufs
- 130 g de sève de fleur de cocotier en poudre (ou de sucre de canne bio)
- 80 g de beurre fondu
- 1 citron jaune non traité (jus + zestes)
- 1 citron vert (jus + zestes)
- 60 g de farine
- 60 g de noix de coco râpée fraîche ou déshydratée
- 1 càc de levure
- 1 càc de bicarbonate
- 2 càs de graines de pavot
- sucre glace et noix de coco râpée pour le décor

### *Déroulement*

- Préchauffez le four à 175°C.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Dans une jatte, battez les jaunes, le sucre, les jus et zestes de citron. Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, la noix de coco râpée, la levure, le bicarbonate et le beurre.
- Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez délicatement à la préparation précédente.
- Beurrez et farinez un moule à manqué ou carré. Répartir la préparation dans le moule et enfournez 18 à 20mn.
- Une fois refroidi saupoudrez de sucre glace et de noix de coco.