

## Lamingtons à la framboise

Lorsque l'on pense à la gastronomie australienne, on pense à... On pense à quoi au fait ? A part les kangourous et les koalas, je parie que ce pays ne vous inspire pas des masses quand il s'agit d'évoquer la cuisine de ce pays du bout du monde. Aux antipodes pour vous peut-être mais pour moi, c'était mes voisins à l'époque où je vivais encore en Nouvelle-Calédonie.

J'ai eu la chance d'y aller plusieurs fois (c'est aussi banal pour moi d'y passer des vacances qu'un parisien traversant la Manche pour visiter Londres), et c'est là-bas que j'ai découvert les lamingtons, une spécialité locale à se rouler par terre. Il s'agit de bouchées sucrées à base de génoise, fourrées dans la plupart des cas avec de la confiture puis enrobées de chocolat.

Et enfin pour ne rien gâcher, on roule ces petits bijoux dans de la noix de coco, pour décupler le plaisir de mordre dedans! Il fallait bien ça pour souhaiter un joyeux anniversaire à Toupargel, qui souffle ses 70 bougies cette année!

Et vous, quelle est votre recette de gâteau préférée pour célébrer une aussi belle occasion?

[Imprimer](#)

Lamingtons à la framboise

Auteur: Piment Oiseau

Temps de préparation: 45 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Temps total: 1 hour 15 minutes

Pour 20 pièces

### Ingredients

- 1 [génoise surgelée](#)
- 50 g de [coulis de framboises](#)
- 300 g de chocolat noir
- 125 g de noix de coco râpée

### Instructions

1. Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie.
2. Laisser la génoise décongeler au frais, puis la couper en carré. Couper ensuite en deux dans l'épaisseur, pour obtenir deux carrés de taille identique. Faire décongeler le coulis au micro-ondes pendant 30 secondes puis l'étaler sur un des deux carrés de génoise. Déposer le second carré au-dessus en appuyant bien puis couper en cubes de 3 cm de côté. Enrober chaque cube de chocolat fondu, puis rouler dans la noix de coco râpée. Déposer sur une plaque pour faire figer et laisser au frais pour 30 min, avant de déguster.

---

Astuce: pour garder le chocolat liquide pendant la réalisation de la recette, le laisser au bain-marie au-dessus d'une casserole d'eau chaude.

---