



**Ingrédients pour 12 nids :**

- 2 œufs
- 2 blancs d'œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 375 g de noix de coco râpée
- 20 g de beurre pour la plaque

**Garniture :**

- petits œufs de Pâques en sucre ou en chocolat

## Petits nids à la noix de coco

1. Préchauffer le four (th. 6-7 – 200 °C).
2. Dans un saladier, fouetter les œufs entiers avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et fasse le ruban.
3. Incorporer la noix de coco râpée et les 2 blancs d'œufs à la cuillère en bois, en tournant jusqu'à obtention d'une pâte consistante.
4. Bien beurrer une feuille de papier sulfurisé et la poser sur la plaque du four.
5. Diviser la pâte en 12 disques, puis les déposer sur la plaque en formant un nid avec les doigts.
6. Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 10 minutes, jusqu'à ce que les nids soient secs en surface, mais sans les laisser se dessécher, car ils doivent rester moelleux à cœur.
7. Au sortir du four, les laisser refroidir, puis les décoller de la plaque à l'aide d'une spatule métallique souple.
8. Pour servir, garnir les nids refroidis de petits œufs de Pâques en sucre, ou en chocolat, puis les présenter sur un plat.



**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 20 minutes (thermostat 6 - 180 °C) + 20 à 25 minutes (thermostat 5-6 – 160 °C)**

**Ingrédients pour 6 personnes :**

- 1 petite orange non traitée
- 3 œufs
- 175 g de sucre en poudre
- 10 cl d'huile d'arachide ou de colza
- 1 yaourt nature non brassé à 40 %
- 200 g de farine + un peu pour le moule
- 1 sachet de levure chimique en poudre
- un peu de beurre pour le moule

**En outre pour le décor :**

- piques en bois festifs
- bonbons dragéifiés multicolores

## Gâteau au yaourt et à l'orange

1. Préchauffer le four (thermostat 6 – 180 °C). Beurrer et fariner un moule à manqué à bords hauts.
2. Laver l'orange en la brossant, râper finement son zeste et presser son jus. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettre les jaunes dans une terrine avec le sucre en poudre, fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse et fasse le ruban. Verser alors l'huile en mince filet, en continuant de fouetter (comme pour une mayonnaise). Ajouter encore le zeste de l'orange finement râpé, puis son jus et, successivement, le yaourt et la farine tamisée avec la levure. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
3. Monter les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation. Verser la préparation dans le moule.
4. Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 20 minutes (thermostat 6 – 180 °C), puis baisser la température (thermostat 5-6 – 160 °C) et continuer la cuisson encore 20 à 25 minutes. Démouler juste au sortir du four et laisser refroidir sur une grille.
5. Au moment de servir, couper le gâteau en cubes. Décorer le gâteau avec des piques en bois festifs et des bonbons dragéifiés multicolores.