CAKE AU LAIT DE COCO ET FLEURS d’HIBISCUS

Le cake :

190 g de farine
180 g de sucre roux
½ cc de levure
3 œufs
100 ml de lait de coco
65 g de ghee (beurre clarifié) ou à défaut de beurre fondu
2 cs de rhum vieux
1 poignée de fleurs d’hibiscus séchées fleurs d’hibiscus « Sabdarifa »

le glaçage:

15 ml d’eau
1 cs de fleurs d’hibiscus
1 jus de citron
Sucre glace

1. Bien rincer les fleurs d’hibiscus
2. Mettre à infuser les fleurs d’hibiscus dans le lait de coco (à température ambiante ou tiède) pendant une quinzaine de minutes. Il prend alors une jolie couleur de « lait fraise », mais dommage la couleur part à la cuisson…

3. Battre les œufs avec le sucre jusqu’à ce qu’ils deviennent bien mousseux.

4. Incorporez le lait de coco au travers d’un chinois pour le débarrasser des fleurs d’hibiscus.

Mélanger à l’aide d’une maryse

5.Versez les 2 cuillères de rhum.

6. Ajoutez la farine avec la levure.

7. Incorporer le ghee ou le beurre fondu.

8. Mélangez (toujours à l’aide d’une maryse, pas au robot)

9. Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.

10. Enfournez à four chauffé à 160° pendant 45 minutes environ, 11. vérifiez la cuisson à l’aide d’une lame.

Glaçage :

. Faire infuser les fleurs d’hibiscus dans l’eau pendant

---

10 à 15 minutes

. Mettre l’eau dans un bol (au travers d’un chinois pour enlever les fleurs).

. Versez le sucre glace (environ 3 à 4 cs)

. Ajoutez le jus d’un ½ citron

. Mélangez jusqu’à obtenir une consistance idéale pour le glaçage en ajustant +/- le sucre glace et l’eau. Le glaçage doit être épais mais encore coulant.

. Démoulez le gâteau, une fois refroidi, le mettre sur une grille et passez le glaçage au pinceau sur 2 ou 3 couches. Attendre que le glaçage fige avant de remettre une autre couche.

. C’est un cake ultra moelleux, on a l’impression d’avoir mangé un bonbon, car on garde « l’acidulé » en bouche quelques temps… Un pur délice en sorte!