GÂTEAU AU LAIT DE COCO

Ingrédients :

- 40g de fécule de maïs
- Flocons de coco
- 400ml de lait de coco sans sucre
- 50g de sucre glace

Préparation :

1. Prenez une casserole et versez-y le sucre glace et le lait de coco. Remuez bien avec une spatule pour faire fondre le sucre et obtenir un mélange sans grumeaux.
2. Mettez la casserole sur le feu, ajoutez le sel et continuez à mélanger jusqu’à obtenir un mélange crémeux.
3. Lorsque la crème est crémeuse, transférez-la dans des verres et mettez-la au réfrigérateur pendant au moins 5 heures.
4. Une fois le temps écoulé, versez les flocons de coco sur une assiette et sortez la crème maintenant solidifiée du réfrigérateur.
5. Retirez ensuite la crème solide des verres pour ne pas briser vos petites créations gourmandes.
6. Roulez chaque dessert dans l’assiette de flocons de coco afin qu’ils adhèrent bien.

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!