

GATEAU AU MANIOC



Pour 8 personnes

Ingrédients :

1 manioc frais (environ 1 kg)

300 g de sucre

30 g de beurre fondu

2 gros œufs entiers

125 g de noix de coco râpée

1 boîte de lait de coco

100 g de lait concentré sucré

1 pincée de sel

Peler le tubercule de manioc puis le râper finement dans un saladier.

Mettre la pulpe dans un torchon propre et solide puis presser ce torchon au dessus d'un bol pour extraire et récupérer le jus de manioc. Réserver le manioc pressé dans le saladier.

Laisser reposer le jus obtenu pendant 30 à 45 minutes pour que l'amidon blanc se dépose au fond du bol. Vider le liquide se trouvant à la surface et conserver l'amidon. Ajouter l'amidon à la pulpe râpée du manioc.

Battre les œufs en omelette. Les incorporer au manioc puis ajouter le sucre, le lait de coco et le lait concentré et bien mélanger.

Beurrer un moule à manqué et verser la préparation

Faire cuire à 180°C pendant 30 min.

Servir chaud ou froid.