



12 €

Soutenez le Réseau Cocagne en offrant des agendas Cocagne 2019 !

[www.reseaucocagne.asso.fr]

GÂTEAU À LA NOIX DE COCO BIBICAN

Syriani, Sri Lanka, Finkela, incubateur de projets affilié à Singa France

Pour 8 personnes – 30 minutes de préparation – 25 minutes de cuisson

100 g de noix de coco râpée, 100 g de noix de cajou, 50 g de raisins secs, 3 gousses de cardamome écrasées, 1 bâton de cannelle, 1 étoile de badiane, 4 œufs, 150 g de beurre + pour le moule, 250 g de sucre en poudre, 200 g de farine, 1 cuillerée à café de levure

1. Préparez le sirop de coco. Dans une casserole, versez 100 g de sucre et 20 cl d'eau. Laissez fondre à feu doux puis ajoutez la noix de coco, la cardamome, la cannelle et la badiane. Portez à ébullition et laissez infuser hors du feu. Ôtez les épices.

2. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Beurrez un moule. Dans un bol, fouettez le beurre et le sucre restant. Incorporez progressivement les œufs en fouettant. Dans un autre bol, mélangez la farine, la levure et les raisins secs.

Versez le tout sur le mélange beurre-sucre, mélangez puis ajoutez les noix de cajou et le sirop de coco. Mélangez soigneusement, versez dans le moule et faites cuire 25 minutes au four.



Rue de l'échiquier