

Gâteau de manioc au lait de coco (Philippines)

Ingrédients :

1kg de manioc (2 tubercules moyens environ)

425g de sucre

3 œufs

200ml de lait de coco

300ml de lait évaporé (plus liquide que le lait concentré, vendu pour mettre dans le café en Belgique)

2 cuill à soupe de beurre fondu

1 pincée de sel

Préparation :

Peler le manioc, coupez chaque tubercule en 4 dans la longueur et enlever la partie fibreuse au cœur si nécessaire. Râper le manioc à la râpe plutôt fine. Dans un grand bol, placez le manioc râpé, les œufs, le sucre, le lait évaporé, le beurre fondu, le lait de coco et le sel, mélangez bien à la cuillère en bois. Versez dans un moule à manqué de 22cm environ (légèrement huilé) et enfournez pour 1 heure environ à 180°C, jusqu'à ce que le centre du gâteau soit ferme au toucher. Laissez tiédir avant de démouler sur un plat de service.

