

Gâteau des îles

Dessert
6 pers

Une recette proposée par
Cédric Guyot,
Directeur d'Unités &
Directeur de la Cuisine
La Talaudière (42)



INGRÉDIENTS :

- 270 g de farine
- 180 g de sucre
- 60 g d'huile végétale
- 4 oeufs
- 12 g de levure chimique
- 50 g de lait
- 30 g de lait de coco
- 60 g de noix de coco râpée
- 1 boîte d'ananas au sirop
- Facultatif : caramel liquide



LES ÉTAPES :

1. Préchauffer le four à 170°,
2. Mélanger la farine, la levure, le sucre, les oeufs et le lait de coco ensemble,
3. Bien mélanger pour éliminer les grumeaux,
4. Ajouter la noix de coco, mélanger,
5. Découper une feuille de papier sulfurisé et placer sur le fond du moule,
6. Mettre un peu de caramel au fond du moule,
7. Ranger les ananas en boîte sur le fond du moule et disposer la pâte,
8. Cuire 40 min environ à 170°



Le conseil de Cédric :

A consommer tiède, à la sortie du four avec une boule de glace pour accompagner... c'est encore meilleur !

Confinés et cuisiniers !