

Gâteaux des mariés (banh xu xue/banh phu the)

Ingrédient:

Pâte de gâteau

225g de fécule de tapioca
50g de sucre
275g d'eau
50g de feuilles de pandan
250ml de chaire de coco râpée (fraîche)
1/8 de c. à thé de sel
1 c. à table d'huile végétale

Garniture d'haricots mungo

125ml d'haricot mungo secs
75g de sucre
1/4 de c. à thé de sel
1 c. à table d'huile végétale
1/4 de c. à thé d'essence de banane ou amyli acétate

Enveloppe:

Grandes feuilles de pandan, feuilles de bananiers ou feuilles de cocotier
cure-dents

Étapes:

Fabrication des contenants en feuilles:

Ici, nous utilisons des feuilles de bananiers. Nous coupons de 23cm (9") de long sur 5cm (2") de hauteur. Découper un petit carré de feuilles de 5cm par 5 cm (2"x2") pour boucher le centre du contenant) (voir la vidéo pour savoir comment plier).

Préparer la garniture d'haricots mungo:

Faire bouillir 1/2 tasse d'haricots mungo pelés. Quand ils sont tendres, les égoutter et ensuite, les mettre dans un mélangeur et y ajouter tous les ingrédients de la garniture d'haricots mungo. Broyer dans un mélangeur pour obtenir une pâte lisse.

Dans une poêle, réduire la garniture d'haricots mungo afin d'obtenir une texture plus ferme.

Former un rouleau avec la pâte d'haricots et diviser en 12 parties égales.

Préparation de la pâte de gâteau:

Préparer l'essence de pandan en broyant les feuilles avec 275ml d'eau chaude dans un mélangeur. Extraire le jus au travers d'un linge de coton.

Mélanger l'extrait de pandan (275ml) avec la fécule de tapioca, le sucre, le sel, l'huile.

Faire chauffer le mélange à gâteau à feu doux et remuant constamment. Quand le mélange commence à s'épaissir, ajouter la noix de coco. Bien mélanger et laissez un peu plus avant de retirer du feu.

Montage et cuisson des gâteaux:

Huiler les petits contenants avec de l'huile végétale.

Verser un peu de mélange à gâteau dans chaque contenant au tiers.

Insérer un morceau de pâte d'haricot au milieu du contenant et recouvrir le tout d'une couche de pâte à gâteau. Répéter pour tous les contenants qui restent.

Dans un cuiseur à vapeur (température moyenne-élevée), déposer les gâteaux sur chaque étage du cuiseur et cuire pour environ 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte devienne transparente.

Retirer du cuiseur quand la cuisson est terminée et laisser refroidir avec de les manger.