

Gâteau au manioc

Recette originale

Ingrédients

1lbs manioc rapé (vendu en paquet congelé)
1/2 tasse de purée de mung bean
3/4 tasse sucre
3 tbsps de féculé de tapioca
1 tasse lait de coco
1/2 tsp d'extrait de vanille
1/2 tsp de beurre (pour graisser le dessus du gâteau)
1/2 tsp d'huile (pour graisser le moule)

Étapes:

1-Éplucher le manioc frais et le raper finement. Presser le manioc pour faire sortir le jus. Laisser tremper la manioc dans de l'eau froide pour minimum 1h, pour en extraire des toxines. On peut ajouter un peu de sel dans l'eau pour aider à extraire le jus. quand le manioc est prêt, bien le rincer dans une passoire tami, et bien l'égoutter en le pressant en petites boules entre nos mains. Le 2.5lbs du début, un coup épluché et égoutté va pesé environ 1lbs

2-Boullir les mung bean jusqu'à ce qu'ils soient tendres et les passer au robot culinaire pour en faire une purée.

3-Préchauffer le four à 375F

4-Mélanger tous les ingrédients ensemble, et passer le mélange au robot culinaire pour avoir une texture plus lisse.

5-Graisser le moule avec l'huile puis verser le mélange. Mettre au four pour 40-45 minutes. Le gâteau est prêt quand on peut insérer un cure-dent au milieu et que la pâte n'y colle plus.

6-Une fois que le gâteau est cuit, le sortir, et mettre le four à 425F. Graisser le dessus du gâteau avec 2tbsps de lait condensé sucré, et le remettre dans le four pour 9-10 minutes. Le gâteau est prêt dans le dessus est bien doré.

7-Laisser refroidir 2-3 heures à température pièce avant de servir. Il sera plus facile à couper si on le laisse durcir un peu, et les saveurs seront plus prononcées

Recette modifiée

Ingrédients:

3 moyens maniocs frais (environ 2.5lbs)
1/2 tasse de purée de mung bean
3/4 tasse de sucre
1/4 tasse de féculé de tapioca
1 canne de lait de coco 400ml
1/2 tsp d'extrait de vanille
150ml de lait condensé sucré (+2 tbsps pour garniture)
4 tbsps beurre fondu
1/4 tsp de sel
huile pour graisser le moule