

CAKE AU LAIT DE COCO ET FLEURS d'HIBISCUS

Le cake :

190 g de farine
180 g de sucre roux
 $\frac{1}{2}$ cc de levure
3 œufs
100 ml de lait de coco
65 g de ghee (beurre clarifié) ou à défaut de beurre fondu
2 cs de rhum vieux
1 poignée de fleurs d'hibiscus séchées fleurs d'hibiscus
« Sabdarifa »

Le glaçage:

15 ml d'eau
1 cs de fleurs d'hibiscus
1 jus de citron
Sucre glace

1. Bien rincer les fleurs d'hibiscus
 2. Mettre à infuser les fleurs d'hibiscus dans le lait de coco (à température ambiante ou tiède) pendant une quinzaine de minutes. Il prend alors une jolie couleur de « lait fraise », mais dommage la couleur part à la cuisson...
 3. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent bien mousseux.
 4. Incorporez le lait de coco au travers d'un chinois pour le débarrasser des fleurs d'hibiscus.
- Mélanger à l'aide d'une maryse
5. Versez les 2 cuillères de rhum.

6. Ajoutez la farine avec la levure.
7. Incorporer le ghee ou le beurre fondu.
8. Mélangez (toujours à l'aide d'une maryse, pas au robot)
9. Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.
10. Enfournez à four chauffé à 160° pendant 45 minutes environ,
11. vérifiez la cuisson à l'aide d'une lame.

Glaçage :

- . Faire infuser les fleurs d'hibiscus dans l'eau pendant
-

10 à 15 minutes

- . Mettre l'eau dans un bol (au travers d'un chinois pour enlever les fleurs).
- . Versez le sucre glace (environ 3 à 4 cs)
- . Ajoutez le jus d'un $\frac{1}{2}$ citron
- . Mélangez jusqu'à obtenir une consistance idéale pour le glaçage en ajustant +/- le sucre glace et l'eau. Le glaçage doit être épais mais encore coulant.
- . Démoulez le gâteau, une fois refroidi, le mettre sur une grille et passez le glaçage au pinceau sur 2 ou 3 couches. Attendre que le glaçage fige avant de remettre une autre couche.
- . C'est un cake ultra moelleux, on a l'impression d'avoir mangé un bonbon, car on garde « l'acidulé » en bouche quelques temps... Un pur délice en sorte!