

Gros gâteau coco ou goyave antillais

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

A faire la veille

Un p'tit séjour en Guadeloupe et hop ma sœur veut remanger ce bon gâteau goûté là-bas.

Voici donc une recette inspirée de Tatie Maryse avec de la confiture de coco maison (puisque ce n'est pas très facile d'en trouver dans mon Bugey) !

Ingrédients (moule carré 20x20) :

- * 750g de farine
- * 200g de sucre de canne
- * 200g de beurre (+ pour le moule)
- * 250g de confiture coco
(ou confiture goyave
ou autre confiture exotique)
- * 10cl d'eau
- * 1 sachet de levure chimique
- * 1 gousse de vanille
- * citron vert (non traité)
- * 1 pincée de muscade
- * 1/2 cuillère à café de cannelle
- * 2cl de lait
- * 1 œuf



Préparation :

Couper le beurre en dé et le laisser ramollir à température ambiante.

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Dans une casserole, faire fondre le sucre et l'eau.

Porter à ébullition pendant 2 minutes et réserver hors du feu.

Séparer le blanc du jaune d'œuf.

Mélanger à la main la farine, la levure et le beurre pommade pour avoir une texture sableuse.

Couper la vanille en 2 et récupérer les graines.

Laver et sécher le citron vert. Râper-en la moitié avec la râpe à fromage.

Râper la muscade.

Ajouter les graines de vanille, les zestes de citron, la muscade et la cannelle.

Mélanger de nouveau.

Ajouter ensuite le sirop de sucre refroidi.

Mélanger encore avec la main jusqu'à obtenir une boule. Mais si la pâte est trop sèche et en morceaux et que vous n'arrivez pas à former une boule alors ajouter le blanc d'œuf (en partie ou en totalité).

Beurrer le moule (ou y mettre une feuille de papier sulfurisé).

Couper la boule en 2.

Sur une feuille de papier sulfurisé, dessiner la forme de votre boule.

Étaler grossièrement la 1/2 pâte sur cette forme avec 1 cm d'épaisseur.

Mettre cette moitié de pâte étalée dans le moule. Attention c'est fragile !

Bien caler la pâte dans les coins du moule avec les doigts.

Recouvrir d'une bonne couche de confiture (laisser 2cm vide sur les bords).

Recommencer d'étaler l'autre moitié sur la pâte feuilleté en utilisant toujours le dessin du moule.

Poser le reste de la pâte par-dessus. Attention, c'est toujours fragile.

Faire adhérer les 2 pâtes.

Délayer le jaune d'œuf avec le lait.

Badigeonner le dessus de la pâte avec cette dorure à l'œuf.

Faire des stries avec les dents d'une fourchette pour décorer.

Ne pas percer la pâte ou faire de cheminées...

Enfourner pour 35-40 minutes.

Vérifier la cuisson en plantant un couteau dedans : si la pointe ressort "sèche", c'est cuit.

Laisser refroidir dans le moule.

Quand le gâteau est refroidi, le démouler délicatement. Le conserver à température ambiante sous un torchon (ou dans le four froid) et le déguster le lendemain.

Se conserve ainsi plusieurs jours.

Astuces :

Le servir en petits carrés accompagné de glace car il tient au corps !

J'ai fait une version goyave car ma maman n'aime pas trop la noix de coco. Et c'est aussi très bon. Je testerai avec de la confiture de citron vert ou de gingembre !!!

Gâteau encore meilleur s'il est préparé la veille !