

Le cake de Tante Marie à la noix coco

Attention: cette recette ultra-simple risque bien de faire entrer dans votre vie d'affreux moments de tourment s'il vous arrivait de laisser un reste de ce biscuit reposer au frais jusqu'au lendemain... Gare à tous ceux qui n'ont jamais eu peur de se relever la nuit !

La noix de coco pousserait à l'état naturel dans les bois de Tartegnin. C'est en tout cas ce que nous certifiait Tante Marie, un petit sourire en coin. Aussi, pour cette recette, Tante Marie conseillait de se procurer 200 grammes de noix de coco râpée de provenance vaudoise puisque celle-ci est de la meilleure qualité. Mais hélas, c'est aussi la plus rare. Si vous n'en trouvez pas, rabattez-vous sans arrière-pensée sur celle du commerce qui fera parfaitement l'affaire...

Préchauffez votre four à 180 degrés.

Versez dans une terrine:

- Les 200 g poudre de coco
- Tout le contenu d'une boîte de lait condensé sucré (400 grammes)
- Trois jaunes d'oeufs bien frais. Réservez les blancs.
- Remplissez la boîte de lait condensé vide de lait entier et mouillez la préparation. Bien mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une masse uniforme.
- Montez les blancs des trois oeufs en neige et incorporez délicatement à la préparation.

Versez la masse dans un moule à cakes et glissez au four sans attendre pour 60 minutes.

Bien laisser refroidir et mettre au frais au moins une heure avant de servir.

Les enfants -et ceux qui le sont restés- adoreront confectionner ce cake simple et délicieux. Et puis, rares sont ses concurrents à arborer une apparence aussi surprenante au moment de la découpe en tranches.