



Cake au citron vert et à la noix de coco.

Pour 8 personnes :

- 1 tasse de lait de coco ;
- 1 cuillère à soupe de zestes de citron vert ;
- 1 cuillère à soupe + 1/4 de tasse de jus de citron vert ;
- 1 2/3 (245 g) tasse de farine ;
- 2 cuillères à café de levure chimique ;
- 1/2 cuillère à café de sel ;
- 2/3 de tasse (40 g) de noix de coco râpée ;
- 200 g de beurre mou ;
- 1 tasse (230 g) + 1/4 de tasse (55 g) de sucre ;
- 4 œufs.

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez soigneusement un moule à cake.



Dans un bol, mélangez le lait de coco, les zestes et une cuillère à soupe de jus de citron vert. Dans un petit saladier, mélanger la farine, la levure chimique et le sel. Faites dorer la noix de coco râpée à la poêle en surveillant attentivement pour éviter tout désagrément du type noix de coco cramée (je vous dis ça parce que je suis une fille très prévoyante, pas parce que ça m'est arrivé, non, non). Réservez.

Dans un grand saladier et à l'aide d'un batteur électrique (ou à la force du poignet), mélangez le beurre mou et 230 g de sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Ajoutez les œufs un à un en battant bien entre chaque addition. En trois fois, ajoutez la farine en alternant avec le lait de coco toujours à l'aide du batteur : commencez par la farine et terminez par le lait de coco.

Réservez trois cuillères à soupe de noix de coco grillée et incorporez le reste à l'appareil à l'aide d'une cuillère. Transférez l'appareil dans le moule à cake préparé. Enfourez pour 45 minutes jusqu'à ce que le cake soit bien doré et qu'une belle craquelure ait fendu le sommet de votre cake.

Laissez refroidir le cake 10 minutes dans le moule. Pendant ce temps, préparez un sirop avec le jus de citron vert restant (1/4 de tasse, soit 80 ml) et 1/4 de tasse (55 g) de sucre : faites chauffer les ingrédients dans une casserole sur feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

Démoulez le cake sur une grille et percez son sommet en divers endroits à l'aide de la pointe d'un couteau. Versez le sirop de manière homogène et doucement afin qu'il pénètre l'ensemble du cake. Parsemez du reste de noix de coco grillée.

Laissez refroidir le cake et servez-le à température ambiante.