Gâteau exotique de Samoa



Voilà une recette de plus glanée dans les richesses des Journées mondiales de prière qui allient la prière, l'intercession, l'offrande à des moments de partage et de convivialité.
Chaque année c'est ainsi aussi, de manière culinaire, que le monde est visité. Les recettes choisies sont simples à réaliser, avec les enfants, ou par avance par les adultes pour un goûter en fin de rencontre catéchétique. La recette et le goût venu d'ailleurs permet, à sa manière, une ouverture aux richesses des cultures.

Matériel :

Deux séries d'ingrédients !

- D'un côté, un décilitre de sirop de caramel, 40 grammes de beurre en petits morceaux, 4 tranches d'ananas (frais ou en boite), 100 grammes de noix, 100 grammes de dattes coupées en petits morceaux. On peut remplacer les noix par de la noix de coco râpée.
- De l'autre, pour confectionner la pâte : 2 œufs, 125 grammes de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 125 grammes de beurre mou ou un décilitre d'huile, 1 cuillère à café rase de levure chimique, 175 grammes de farine, 1 pincée de sel.

Préparation :

- Garnir le fond d'un moule à manqué de 22 centimètres de diamètre de papier de cuisson.
- Napper le fond du moule de caramel.
- Déposer les noisettes de beurre et répartir les fruits dessus.
- Faire la pâte en suivant l'ordre des ingrédients (voir la liste)
- En napper les fruits et faire cuire à feu moyen (190 à 200 degrés) durant 30 minutes environ.
- Démouler aussitôt en renversant le plat.
- Attendre qu'il tiédisse et servir.

Remarque : si vous faites le gâteau la veille, il est plus facile à couper