



LE MONT-BLANC DE LEA

Pour 8-10 personnes, il faut :

- 6 oeufs
- 200 g de sucre
- 150 g de farine
- le zeste d'un citron vert
- 200 ml de lait de coco
- une boîte de lait concentré sucré
- 2 cuillère à soupe rase de farine ou de maïzena
- 1 cuillère à soupe de rhum
- un peu de beurre
- une pincée de sel

Mettre les jaunes d'œuf et le sucre dans une jatte et les battre au fouet jusqu'à ce que le sucre ait fondu. Verser la farine et mélanger.

Battre en neige ferme les blancs d'œufs avec la pincée de sel. Incorporez petit à petit à la pâte. Verser dans un moule à manqué beurré et fariné. Cuire à four moyen (160°) pendant vingt minutes. Démouler aussitôt cuit sur une grille.

Verser dans une casserole le lait de coco, le lait concentré sucré et ajouter le zeste de citron râpé. Prélever un peu de ce mélange dans un bol, faire bouillir le reste. Dans le bol, ajouter les deux cuillères de farine (ou de maïzena). Après ébullition, baisser le feu, ajouter le contenu du bol et remuer jusqu'à épaississement. Incorporer le rhum et laisser refroidir.

Couper le gâteau en deux dans le sens horizontal, napper une moitié de crème, puis badigeonner ensuite le gâteau du reste de la crème. Saupoudrer généreusement de coco râpé et placer au réfrigérateur jusqu'au moment de déguster.