

# *Cake aux brocolis et noix de coco*

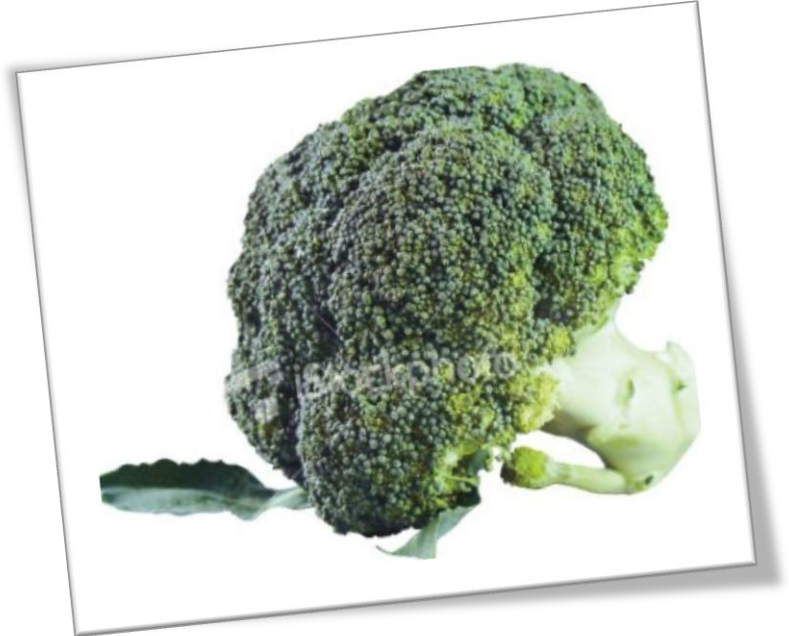
## *Coulis de coco au curry*

### **Ingrédients pour 4 personnes:**

- 🍄 1 belle tête de brocoli
- 🍄 75g de beurre
- 🍄 75g de crème de noix de coco
- 🍄 100g de noix de coco râpée
- 🍄 100g de farine
- 🍄 2 œufs
- 🍄 ½ sachet de levure
- 🍄 ¼ de cuillère à café de sel fin

### Coulis

- 🍄 10 cl de crème liquide
- 🍄 10 cl de crème de noix de coco
- 🍄 ½ cuillère à café de curry en poudre
- 🍄 2 brins de coriandre fraîche



### **PREPARATION:**

- 🍄 Préchauffez le four à 180°
  - 🍄 Découpez le beurre mou en petits morceaux
  - 🍄 Coupez la queue du brocoli, séparez les têtes, faites cuire 5 mn à l'eau bouillante salée, égouttez.
  - 🍄 Mélangez au fouet le beurre, les œufs, la noix de coco râpée et la crème de coco. Ajoutez la farine, levure et sel. Mélangez bien à l'aide du fouet.
  - 🍄 Beurrez et farinez un moule à cake
  - 🍄 Versez la préparation dans le moule, puis enfoncez quatre ou cinq têtes de brocoli à la verticale dans la pâte.
  - 🍄 Enfournez pour 35 à 40 mn, surveillez la coloration.
  - 🍄 Démoulez et laissez tiédir sur une grille
- 🍄 **Coulis:** Lavez, essorez, ciselez les feuilles de coriandre. Mélangez la crème de coco, la crème liquide, le curry et la coriandre.

*À déguster tiède ou froid avec son coulis à température, accompagné d'un gewurztraminer, sec ou vendange tardive selon votre palais.*