

## *Gâteau manioc*

---

### *Ingrédients*

- 1,3kg de manioc net
- 200g de sucre
- 80g de cassonade
- 65g de lait demi écrémé
- 5 œufs
- 250g de beurre + pour le moule
- 2-3 bouchons d'anisette ou de rhum
- 1 gousse de vanille ou vanille liquide

### *Instructions*

Épluchez le manioc, enlevez bien les 2 épaisseurs de peau (la brune et la rose). On ne garde que la partie bien blanche. Puis râpez finement la chair. Faites tremper le manioc pendant 2 fois 20 minutes. Puis égouttez bien.

Préchauffez votre four à 180 degrés.

Faites fondre le beurre. Dans le bol du robot, mélangez les ingrédients suivants : manioc râpé, œufs, sucre, vanille, anisette ou rhum. Versez le beurre fondu et le lait. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène, assez fluide.

Beurrez un moule et versez la pâte à l'intérieur. Enfourez pour environ 1h15. Au bout d'une heure j'ai recouvert mon gâteau avec une feuille d'alu pour éviter que cela ne dore trop. Le temps de cuisson devra être ajusté en fonction de la quantité de pâte. On doit obtenir un gâteau doré. N'hésitez pas à faire le test de la lame de couteau. Elle peut être un peu collante mais elle doit ressortir sans résidus de pâte.

Le gâteau se raffermi ensuite en refroidissant. Réservez-le au frais lorsqu'il est à température ambiante.