

Cocaças mexicaines



Friandise très populaire au Mexique, la cocaça était aussi la favorite de Frida Kahlo lorsqu'elle recevait chez elle. Si la recette de fond est pratiquement unique, la cocaça peut prendre les formes et les couleurs au gré des caprices de chacun... il suffit d'ajouter quelques gouttes de colorant et de laisser courir son imagination.

Ingrédients

- 1 noix de coco fraîche
- 4 tasses de lait entier
- 2.5 tasses de sucre
- 6 jaunes d'œufs battus

Préparation

1. Percer à l'aide d'un pique-glace la noix de coco (là où se trouvent ses trois taches caractéristiques) et en extraire l'eau.
2. Mettre la noix de coco entière dans un four préchauffé à 200°C pendant environ 15 minutes. La briser ensuite avec un marteau et en détacher toute la chair blanche que l'on lave et sèche, puis la râper.
3. Faire bouillir le lait entier avec le sucre jusqu'à ce qu'il devienne épais. Ajouter la noix de coco râpée, et laisser bouillir pendant 30 minutes à feux doux.
4. Retirer du feu et rajouter petit à petit les jaunes d'œuf, en battant vivement, jusqu'à ce que tout prenne une consistance épaisse. Laisser refroidir et épaissir davantage.
5. Donner la forme souhaitée (la plus classique étant une forme de galette) et mettre les cocaças une minute à la salamandre afin qu'elles dorent un peu.

Bon appétit!