



Gâteaux Fa'ausi



2h35 **30 min** **1h05** **1h** **344**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le pain au potiron

350 g **Potiron(s)**
180 g **Farine**
20 cl **Lait de coco**
60 g **Sucre semoule**
2 c. à café **Levure chimique**
2 c. à soupe **Huile de tournesol**

Ingrédients pour le caramel

200 g **Sucre semoule**
20 cl **Lait de coco**
5 cl **Eau**

Étape 1

Préparation du pain au potiron

- 1 Peler le potiron à l'aide d'un économe et le couper en cubes réguliers à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Faire cuire le potiron dans un cuit-vapeur pendant 25 minutes.
- 3 Préchauffer le four à 220°C (Th.7-8).
- 4 Mettre le potiron dans un saladier et le réduire en bouillie à l'aide d'une fourchette pendant qu'il est encore chaud.
- 5 Ajouter le sucre et le lait de coco, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Incorporer ensuite la farine et la levure chimique. Mélanger jusqu'à obtention d'un appareil homogène mais assez liquide.
- 7 Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé en la faisant largement dépasser sur les côtés. Enduire généreusement le papier d'huile à l'aide d'un pinceau.
- 8 Verser l'appareil au centre de la feuille. Rabattre les côtés les plus longs de la feuille vers le milieu puis pincer les extrémités en les pliant plusieurs fois pour former un paquet rectangulaire.

Ne pas trop serrer pour permettre au pain de gonfler à

- 9 la cuisson.
- 10 Enfourner pendant 40 minutes.
- 11 A la sortie du four, enlever le papier sulfurisé et laisser le pain refroidir sur une grille à pâtisserie.

Étape 2

Préparation du caramel

- 1 Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Faire chauffer sur feu moyen jusqu'à obtention d'un caramel ambré.
- 2 Retirer la casserole du feu et verser le lait de coco. Remuer énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Faire attention aux éclaboussures.
- 4 Remettre la casserole sur feu doux et continuer à remuer pour homogénéiser le caramel.
- 5 Couper le pain en petits cubes à l'aide d'un couteau à dents et les mettre dans un saladier. Verser le caramel chaud dessus et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Couvrir de film alimentaire, laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure afin que le pain s'imbibe de caramel.

Étape 3

Dressage

- 1 Répartir les fa'ausi et le caramel dans des coupelles individuelles et déguster.
- 2 Pour les manger tièdes, il suffit de réchauffer les fa'ausi au micro-ondes.