



Petits gâteaux Faikakai



40 min 20 min 20 min **0** **480**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte

250 g **Farine**
125 ml **Lait entier**
30 g **Beurre**
1 c. à soupe **Levure chimique**
1 c. à café **Sel**

Ingrédients pour le caramel

300 g **Sucre semoule**
250 ml **Lait de coco**
10 cl **Eau**

Ingrédients pour le dressage

1 **Menthe fraîche**

Étape 1

Préparation des faikakais

- 1 Mélanger la farine, la levure chimique et le sel dans un saladier.
- 2 Mettre le lait et le beurre dans un bol, faire chauffer au micro-ondes pendant 30 secondes.
- 3 Verser ensuite dans le saladier et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 4 Sur un plan de travail fariné, pétrir la boule de pâte et la rouler de façon à former un long boudin.
- 5 Diviser en morceaux de taille égale à l'aide d'un coupe-pâte, en prévoir 4 par personne. Puis les façonner en boulettes de la taille d'une belle noix.
- 6 Remplir une casserole d'eau et la porter à ébullition.
- 7 Pour que les boulettes puissent bien gonfler et ne pas coller les unes aux autres, il est conseillé d'utiliser deux casseroles pour la cuisson.
- 8 Plonger délicatement les faikakais dans l'eau frémissante.
- 9 Lorsque les faikakais remontent à la surface, réduire le feu au minimum, couvrir et laisser cuire pendant 15 minutes.

- 10 Egoutter les faikakais à l'aide d'une écumoire et les mettre dans un grand plat creux. Couvrir le plat de film alimentaire et réserver.

Étape 2

Préparation du caramel

- 1 Verser le sucre et l'eau dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen pendant environ 3 minutes jusqu'à formation d'un caramel doré.
- 2 Verser le lait de coco dans une casserole et le faire chauffer sur feu moyen.
- 3 Retirer la casserole de caramel du feu, verser délicatement le lait de coco chaud.
- 4 Remuer énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Remettre la casserole sur feu doux et continuer la cuisson pendant 1 minute pour homogénéiser le caramel.

Étape 3

Dressage

- 1 Répartir les faikakais dans des bols individuels à l'aide d'une écumoire.
- 2 Napper généreusement de caramel au lait de coco, décorer de feuilles de menthe et servir chaud.
- 3 Il est possible de les consommer le lendemain. Il suffira de les réchauffer au micro-ondes.