

Kueh Lapis au Pandan : gâteau indonésien à couches

La particularité du Kueh Lapis est que c'est un gâteau cuit couches par couches et il faut compter en 10 et 15 couches. Mais c'est un gâteau également très gras mais qu'est ce qu'il est bon ! Je ne le fais que rarement car il est long à faire environ 3 à 4h pour un gâteau.

Ingrédients : (Pour 12 Personnes Environ)

- 250g de beurre en conserve (Dans les épiceries asiatiques)
- 100g de lait condensé sucré
- 15 jaunes d'oeufs
- 5 blancs d'oeufs
- 100g de sucre
- 100g de farine tamisée
- 25 ml de lait de coco
- 3 c. à café de concentré de Pandan

1. Mélanger le beurre et le lait condensé sucré au fouet électrique (15 à 20 mn) ou mieux au robot style Kenwood jusqu'à obtenir un mélange très crémeux. Ajouter à mi-parcours le lait de coco mélangé au concentré de Pandan. Réserver.
2. Fouettez les jaunes d'oeufs jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse. La masse doit avoir doublé de volume. Environ 15 à 20 mn au fouet électrique.
3. Pendant que vous laissez reposer et refroidir le fouet électrique, mélanger la préparation jaunes d'oeufs en l'incorporant délicatement petite à petite et par plusieurs étapes à la masse crémeuse beurre-lait condensé sucré-lait de coco Pandan.
4. Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit jusqu'à obtention de pics bien fermes.
5. Incorporer délicatement la moitié des blancs d'oeufs à la préparation puis verser la moitié de la farine puis le reste des blancs d'oeufs et terminer par la farine.
6. Préchauffer le four Th.6 et mettre le reste du beurre en conserve dans une casserole et le faire fondre. Réserver le beurre fondu.
8. Placer une feuille de papier sulfurisé au fond du moule de la dimension de la base du moule aux bords hauts.
9. A l'aide d'une cuillère à soupe, verser 5 cuillères de la pâte en prenant soin que la couche soit bien équilibrée sur toute la surface du moule. Faire cuire 8 à 10 mn selon les fours. Ne pas oublier le minuteur ;-)
10. Sortir le moule du four et badigeonner généreusement de beurre en conserve fondu à l'aide d'un pinceau.
11. Ajouter 4 cuillère à soupe de pâte à Kueh Lapis et bien égaliser la couche de pâte et mettre au four 7 mn et quelques secondes sous le grill.
12. Sortir le moule du four et badigeonner généreusement de beurre en conserve fondu à l'aide d'un pinceau. Ajouter 4 cuillère à soupe de pâte à Kueh Lapis et bien égaliser la couche de pâte et mettre au four 7 mn et quelques secondes sous le grill. Ainsi de suite jusqu'à épuisement de la pâte.
13. Faire entre 8 et 15 couches. Terminer par le badigeonnage de beurre sur la dernière couche et laisser refroidir dans le moule pendant au moins 1/2h ce qui permettra au gâteau de se détacher tout seul des bords et facilitera le démoulage.
14. Démouler sur une grille et presser le gâteau avec une autre grille pour faire sortir l'excédent de beurre.
15. Couper les 4 bords du gâteau afin que ça soit plus joli et laisse découvrir les différentes couches.

Mieux vaut qu'il soit moins cuit que trop cuit car sinon il perdra en moelleux !