

Pain patate

"Le" dessert typique par excellence ...un vrai délice !

Cuire, éplucher et écraser 5 **patates** moyennes. Ajouter 2 **figues** écrasées avec 1 jus de **citron**. Bien mélanger.

Mettre 2 cuillères de **beurre** et mouiller avec 1 verre de **lait entier**, 1 verre de **lait concentré** et 1 verre de **jus de coco**. Sucre au goût avec du **sucre brun**.

On peut également préparer ce mélange dans une casserole, sur feu doux, en tournant constamment. Après quoi la cuisson au four nécessite que 30 à 45 mn.

Verser dans le mélange 1 tasse de **raisins secs**, le zeste d'un **citron** et éventuellement un peu de **coco râpée**. Épicer de **cannelle**, **muscade**, 2 clous de **girofle**, **gingembre** et 1 pincée de sel. Le mélange doit être vraiment parfumé. Verser ensuite dans un moule beurré et mettre à four moyen pendant 1h30, ou bien dans un four à micro-ondes pendant 40 mn.

Doucounous

Préparer un **pain patate**. Avec une petite cuillère, former de petites bouchées que l'on enveloppe ensuite dans une feuille de **banane** amollie.

Mettre les doucounous à bouillir dans de l'eau légèrement **sucrée**.

Soufflé aux labapins

Peler 1/2 livre de **labapins** bouillis. Faire une purée que l'on délaye dans du **lait** chaud.

Lorsque le mélange est onctueux, ajouter 3 jaunes d'**œufs**. Sucre au goût puis les blancs battus en neige ferme.

Verser dans un moule caramélisé et mettre à four moyen pendant 40 mn. Servir chaud avec un sirop au **rhum**.

Blanc-manger coco

Délayer 2 sachets de **gélatine** dans 1/2 tasse d'**eau**. Verser dans une tasse de **lait condensé sucré** et 2 tasses de **lait entier**. Faire chauffer le mélange jusqu'à ce que la **gélatine** fonde. Hors du feu, ajouter 1 tasse de jus de **coco** et 1 petite cuillère d'essence de **vanille**. Mettre au réfrigérateur.



Sauce rhum-raisins

Faire un sirop avec de l'**eau**, du **sucre** et des **raisins secs**. Hors du feu ajouter 1 petite cuillère de **beurre**, 1 cuillère de **rhum** et le jus d'1/2 **citron**. Servir avec un pudding ou du pain patate.

