

# Pudding de Manioc

---



*Le pudding de manioc est un dessert traditionnel des îles Salomon, un pays situé entre la mer des Salomon, la mer de Corail et l'océan Pacifique.*

---

**Prép.1 h**  
**Cuisson 2 h**  
**Type de plat: Dessert**  
**Cuisine: Salomonien, Végétarien**  
**Portions: 8 personnes**

---

## Ingédients

- 1,5 kg de manioc
  - 500 g de patate douce blanche (igname)
    - 500 ml de lait de coco
    - Feuilles de banane
- 

## Préparation

1. Peler et râper le manioc avec une râpe fine dans un grand bol.
2. Peler et râper la patate douce blanche dans le même bol.
3. Presser le mélange de manioc et de patate douce râpé dans une étamine dans un bol séparé.
4. Se débarrasser du liquide. Il reste l'amidon au fond du bol. Ajouter l'amidon au manioc et à la patate douce râpés. Il agira comme un agent épaississant.
5. Verser le lait de coco dans le mélange et bien remuer pour obtenir une texture semblable à de la purée de pommes de terre.
6. Préchauffer le four à 180°C.
7. Tapisser un plat à gratin de 30 x 22 cm avec des feuilles de bananier. Verser le mélange de pudding et aplatir la surface avec le dos d'une cuillère.
8. Replier les feuilles de bananier sur le mélange de manioc pour le recouvrir. Ajouter des feuilles de bananier si nécessaire.
9. Cuire au four pendant au moins 2 heures.
10. Réserver au frais pendant au moins une heure pour que le pudding se raffermisse.