



Carimanolas et cake au rhum

Carimanolas (pour 4 personnes)

- 1,5kg de racines de yuca pelées, en dés.
- 50gr de beurre
- 5 œufs
- 150gr de farine
- Huile d'olive
- 1 oignon émincé
- 2 grands piments jalapeno finement émincés
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 càc de cumin
- 1/2 càc de thym séché
- 1/4 de càc de poudre de chili
- 250gr de haché de bœuf
- 4 càs de concentré de tomate
- 2 càc de vinaigre
- 1 càc de sucre
- Mélange d'épices créoles
- huile de friture
- chapelure
- sel
- poivre du moulin



Mélange d'épices créole :

- 2,5 càc de paprika
- 2 càc de sel
- 2 càc d'ail en poudre
- 1 càc de poivre noir moulu
- 1 càc de poudre d'oignon
- 1 càc de piment de cayenne
- 1 càc d'origan séché
- 1 càc de thym séché

1/ Dans une grande casserole, faites cuire les racines de yuca dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Egouttez et transférez dans un saladier.

2/ Ecrasez les yuca avec le beurre, ajoutez les deux oeufs et mélangez bien, à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez ensuite 30gr de farine et du sel. Travaillez jusqu'à obtenir une pâte épaisse. (Ajoutez de la farine si la pâte est trop molle).

3/ Dans une grande sauteuse, faites cuire les oignons et les piments dans de l'huile d'olive, environ 3 minutes. Ajoutez ensuite l'ail, le cumin, le thym, la poudre de chili et laissez cuire encore 30 secondes.

4/ Ajoutez le boeuf haché et laissez-le cuire. Ajoutez ensuite le concentré de tomate, le vinaigre, le sucre et assaisonnez de sel et poivre. Laissez mijoter jusqu'à évaporation du jus et réservez.

5/ Faites des boules avec la pâte de yuca et, à l'aide de votre doigt, creusez un trou dans le centre de chaque boule. Remplissez les trous avec la farce de viande (2 càc) et travaillez la pâte délicatement afin de bien refermer les carimanolas.

6/ Préparez une assiette creuse dans laquelle, vous battez les 3 oeufs, une autre assiette dans laquelle vous mélangez le reste de farine avec 3 càc du mélange créole et une dernière assiette, dans laquelle vous mélangez la chapelure avec 3 càc du mélange créole.

7/ Panez les carimanolas en les roulant successivement dans la farine, les oeufs battus et la chapelure. Plongez-les dans l'huile de friture environ 2min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Assaisonnez ensuite du mélange d'épices créole.

8/ Servez bien chaud.



Cake au rhum (pour 4 personnes)

- 100gr de farine
- 1 càc de levure chimique
- une pincée de sel
- 5 œufs
- 170gr de sucre

Pour le sirop de rhum :

- 25cl d'eau
- 200 gr de sucre
- 2 bâtons de cannelle
- Le zeste d'un citron
- 1càs de jus de citron
- 50 gr de raisins secs
- 50 gr de pruneaux hachés
- 8cl de rhum brun
- 8cl de sherry doux

1/ Préchauffez le four à 200°

2/ Mélangez la farine, la levure et le sel.

3/ Faites un ruban avec les jaunes d'œufs et le sucre et incorporez-y le mélange de farine.

4/ Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les à la préparation.

5/ Faites cuire une vingtaine de minutes dans un moule carré de 20 cm de côté.



6/ Pendant ce temps-là, préparez le sirop. Dans une sauteuse, faites chauffer le sucre, les bâtons de cannelle, le zeste de citron, le jus de citron et l'eau. Amenez à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Réduisez la chaleur et laissez cuire quelques minutes. Ajoutez ensuite les raisins et les pruneaux.

7/ Hors de la source de chaleur, ajoutez le rhum brun et le sherry dans le sirop. Laissez refroidir le sirop pendant 30 minutes.

8/ Au moment de servir, coupez le cake en 16 carrés et répartissez-les sur les assiettes. Retirez le zeste de citron et les bâtons de cannelle et imbibe généreusement les morceaux de cake avec le sirop. Ajoutez ensuite les raisins et les pruneaux par-dessus.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_carimanolas-et-cake-au-rhum?id=9125413&emissionId=5931