

# Pascade aux fruits, vanille et lait de coco



8 personnes



30 minutes



Facile

## Ingrédients

### Pour la pascade

- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel
- 30 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe d'huile

### Pour la garniture

- 4 kiwis
- 1 papaye
- 1 ananas
- 250 g de fraises
- 15 cl d'eau
- 60 g de sucre de canne
- 1 gousse de vanille
- 10 cl de lait de coco
- feuilles de menthe

## Préparation

Préchauffez le four à 220°C en mode chaleur tournante.

Mélangez au fouet, dans un saladier, les oeufs entiers, la farine, le sel et la matière grasse. Versez le lait, le sucre et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Versez 1 louche (90-110g) de pâte dans 6 moules en silicone de 15 cm de diamètre et faites cuire 15 minutes environ dans le four. Si la pâte ne monte pas suffisamment, augmentez la température du four. Si elle monte trop, réduisez-la.

Faites bouillir 3-4 minutes l'eau, le sucre et la vanille fendue en deux et coupée en tronçons. Coupez tous les fruits en petits cubes, mettez-les dans un saladier avec les feuilles de menthe lavées, séchées et ciselées. Versez le sirop dessus, Mélangez et laissez mariner un peu au frais.

Répartissez les fruits égouttés sur les pascades, ajoutez 1 ou 2 cuillères à soupe de lait de coco et servez.