



SUCRERIE

DISTILLERIE

**GARDEL**

- NOTRE SUCRE DEPUIS 1870 -

---

# RECETTES DES ANTILLES

---



# SOMMAIRE

---

<b>GÂTEAU À L'ANANAS</b> .....	P.2
<b>JUS DE PRUNE DE CYTHÈRE</b> .....	P.3
<b>PUDDING AUX RAISINS SECS ET PRUNEAUX</b> .....	P.4
<b>MARMELADE DE GOYAVE</b> .....	P.5
<b>BEIGNETS DE BANANES</b> .....	P.6
<b>BANANES FLAMBÉES</b> .....	P.7
<b>RIZ AU LAIT</b> .....	P.8
<b>TIRAMISU AUX RAISINS ET RHUM</b> .....	P.9
<b>PINA COLADA</b> .....	P.10
<b>MOUSSE DE BANANE À LA CANNELLE EN VERRINE</b> .....	P.11
<b>GÂTEAU ROBINSON ANTILLAIS</b> .....	P.12
<b>CAKE AUX BANANES, RAISINS ET RHUM</b> .....	P.13
<b>MINI CHAUSSONS À LA GOYAVE</b> .....	P.14
<b>CAKE AUX FRUITS CONFITS ET RHUM</b> .....	P.15
<b>SIK À COCO</b> .....	P.16

# GÂTEAU À L'ANANAS

🕒 PRÉPARATION  
20 MIN

👤 CUISSON  
40 MIN

## PRÉPARATION :

- 1 Battez 4 œufs avec 250 g de sucre roux de canne GARDEL jusqu'à blanchiment.
- 2 Ajoutez 150 g de fécule de maïs, 1 sachet de levure chimique et 3 c.à.s. de rhum ambré pour obtenir une pâte homogène.
- 3 Faites fondre 180 g de sucre roux de canne GARDEL avec 3 c.à.s. d'eau dans une casserole jusqu'à obtenir un caramel blond. Puis enduisez le fond du moule.
- 4 Disposez des tranches d'ananas dans le moule, versez la moitié de la pâte, puis le reste.
- 5 Cuissez environ 40 minutes à 180°C.



# JUS DE PRUNE DE CYTHÈRE

🕒 PRÉPARATION  
10 MIN

🍷 POUR  
500 ML



## PRÉPARATION :

- 1** Nettoyez 6 prunes de Cythère et  $\frac{1}{2}$  citron vert.  
Coupez les prunes en quartiers et retirez le noyau.
- 2** Mixez les prunes avec 450 ml d'eau, passez au tamis pour obtenir le jus.
- 3** Ajoutez 60 g de sucre roux de canne GARDEL et mélangez.
- 4** Réfrigérez avant de servir.

# PUDDING AUX RAISINS SECS ET PRUNEAUX

🕒 PRÉPARATION  
25 MIN

👤 CUISSON  
50 MIN

👥 POUR  
8 PERSONNES

## PRÉPARATION :

- 1 Préchauffez le four à 180°C. Macérez 125 g de raisins et 10 g de pruneaux dans 100 ml de rhum blanc.
- 2 Émiettez 300 g de pain rassis et humidifiez-le avec de l'eau froide. Laissez reposer 10 min puis pressez l'excès d'eau.
- 3 Ajoutez au pain 175 g de sucre roux de canne GARDEL, 1 c.à.c. cannelle, 1 c.à.c. muscade, 1 gousse de vanille, 1 zeste citron vert, 40 g beurre fondu, 2 œufs, 100 ml lait, un peu de sel, et les fruits macérés. Mélangez.
- 4 Beurrez un moule à cake avec 20 g de beurre, versez la préparation, et cuisez-la 50 min. Après cuisson, laissez refroidir avant de démouler.



# MARMELADE DE GOYAVE

🕒 **PRÉPARATION**  
20 MIN

🍴 **POUR**  
375 G

## PRÉPARATION :

- 1 Lavez et épluchez 500 g de goyaves.  
Coupez-les en deux ou quatre.
- 2 Mixez les goyaves avec un ½ verre d'eau jusqu'à obtenir une purée lisse. Passez la purée au tamis pour éliminer les graines.
- 3 Dans une casserole, combinez la purée de goyave et 300 g de sucre roux de canne GARDEL. Cuisez à feu doux, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que la marmelade épaississe.
- 4 Une fois épaisse, retirez du feu et laissez refroidir et versez dans des pots.



# BEIGNETS DE BANANES

🕒 **PRÉPARATION**  
10 MIN

👨‍🍳 **CUISSON**  
5 MIN

🍷 **ENVIRON**  
20 PIÈCES

## PRÉPARATION :

- 1 Écrasez 4 bananes mûres et mélangez avec 90 g de sucre roux de canne GARDEL, 1 sachet de sucre vanillé, 2 œufs, 180 g de farine, et 1 c.à.c. de levure chimique.
- 2 Ajoutez 1 c.à.s. d'extrait de vanille, ½ c.à.c. de muscade, 2 c.à.c. de cannelle, et 2 c.à.s. de Rhum ambré.
- 3 Faites chauffer de l'huile. Formez des petits tas de pâte, et déposez-les dans l'huile chaude.
- 4 Retournez les beignets à mi-cuisson jusqu'à dorure.
- 5 Égouttez sur papier absorbant, et servez.



# BANANES FLAMBÉES



🕒 **PRÉPARATION**  
15 MIN

👤 **CUISSON**  
5 MIN

👥 **POUR**  
2 PERSONNES

## PRÉPARATION :

- 1 Épluchez et coupez 2 bananes en deux, arrosez-les d'½ jus de citron vert.
- 2 Préparez 3 assiettes : 3 c.à.s. de sucre roux de canne GARDEL, 3 c.à.s. de farine, et 1 œuf, battu avec ½ c.à.c. de cannelle, 1 pincée de muscade et ½ c.à.c. de vanille.
- 3 Passez les bananes dans le sucre roux de canne de GARDEL, puis dans l'œuf, et enfin dans la farine.
- 4 Faites fondre 10 g beurre dans une poêle, colorez les bananes environ 5 min.
- 5 Disposez les bananes et une boule de glace à la vanille.
- 6 Servez immédiatement, arrosez de rhum vieux et flambez.



# RIZ AU LAIT

🕒 **PRÉPARATION**  
15 MIN

👥 **POUR**  
4 PERSONNES

## PRÉPARATION :

- 1** Faites tremper 60 g de raisins secs dans 2 cuillères à soupe de rhum vieux ou de l'eau.
- 2** Infusez dans une casserole 200 ml d'eau avec zeste d'½ citron vert, 1 bâton de cannelle et 1 pincée de muscade, jusqu'à ce que l'eau bouille.
- 3** Ajoutez 100 g de riz rond, cuisez 3 min, égouttez et rincez à l'eau froide.
- 4** Mélangez dans une grande casserole 250 g de lait concentré non sucré, zeste de citron, cannelle. Ajoutez le riz, cuisez 5 min.
- 5** Incorporez 80 g de lait concentré sucré, 250 ml d'eau, 2 pincée de cannelle, et 2 de muscade et 1 gousse de vanille. Cuisez 35 min, remuez régulièrement.
- 6** Ajoutez 150 g de sucre roux de canne GARDEL et les raisins, cuisez encore 5 min.
- 7** Mettez le riz au lait dans des ramequins, réfrigérez et servez frais



# TIRAMISU AUX RAISINS ET RHUM



🕒 **PRÉPARATION**  
15 MIN

👨‍🍳 **CUISSON**  
50 MIN

👥 **POUR**  
4 PERSONNES

## PRÉPARATION :

- 1 La veille, macérez 100 g de raisins secs dans 15 cl de rhum ambré et 10 cl d'eau. Le lendemain, égouttez-les, gardez le rhum.
- 2 Séparez 2 blancs d'œufs des jaunes d'œufs. Fouettez 3 jaunes d'œufs avec le sucre roux de canne GARDEL et 1 sachet de sucre vanillé. Ajoutez 1 cuillère de rhum, et 250 g de mascarpone.
- 3 Montez les blancs en neige, incorporez-les délicatement à la préparation mascarpone.
- 4 Ajoutez les raisins égouttés. Trempez env. 15 biscuits à la cuillère dans le rhum, disposez-les dans un plat.
- 5 Couvrez avec la moitié de la préparation mascarpone, saupoudrez de noix de coco râpée. Répétez avec une autre couche de biscuits et mascarpone.
- 6 Réfrigérez 12 à 24h. Saupoudrez de noix de coco râpée avant de servir.

# PINA COLADA

🕒 PRÉPARATION  
10 MIN

## PRÉPARATION :

- 1 Mixez 1 ananas ou utilisez du jus d'ananas frais.
- 2 Dans un shaker, mélangez 8 cl de jus d'ananas, 3 cuillères à cocktail de sucre de canne GARDEL,  $\frac{1}{2}$  jus de citron, 4 cl de crème de coco, et 4 cl de rhum (Bacardi Carta Oro).
- 3 Ajoutez des glaçons, secouez bien.
- 4 Versez dans un verre et décorez avec une paille, et un morceau d'ananas et dégustez.



# MOUSSE DE BANANE À LA CANNELLE EN VERRINE

🕒 PRÉPARATION  
10 MIN

👥 POUR  
6 PERSONNES

## PRÉPARATION :

- 1 Pelez 4 bananes et mixez la chair avec 1 c.à.c. de cannelle en poudre et 100 g de sucre de canne GARDEL et 1 c.à.s. de rhum.
- 2 Cassez les 4 œufs en séparant les blancs des jaunes, incorporez les jaunes aux bananes et fouettez les blancs en neige.
- 3 Incorporez 20 cl de crème fouettée puis les œufs en neige à la crème de bananes.
- 4 Répartissez dans des verrines, puis décorez avec un peu de cannelle et quelques feuilles de menthe.  
Réservez au frais jusqu'au moment de servir.



# GÂTEAU ROBINSON ANTILLAIS

🕒 PRÉPARATION  
20 MIN

👤 CUISSON  
35 MIN



## PRÉPARATION :

- 1 Mélangez 100 g de sucre de canne GARDEL, 3 œufs, et 1 sachet de sucre vanillé.
- 2 Incorporez 200 g de farine et 1 sachet de levure.
- 3 Disposez la pâte brisée dans un moule beurré, faites cuire 10 min.
- 4 Étalez 100 g confiture de coco, puis 100 g de confiture de banane (optionnel : ajoutez un peu de pâte à gâteau entre les confitures).
- 5 Versez la pâte à gâteau sur les confitures.
- 6 Cuissez à 180°C pendant 25 min.

# CAKE AUX BANANES, RAISINS ET RHUM

🕒 **PRÉPARATION**  
15 MIN

👤 **CUISSON**  
50 MIN

👥 **POUR**  
2 PERSONNES

## PRÉPARATION :

- 1 Faites tremper 100 g de raisins dans 3 c.à.s. de rhum, ajoutez un peu d'eau, réservez.
- 2 Mélangez 3 œufs, 160 g de sucre de canne GARDEL et 1 c.à.c. de cannelle, incorporez 150 g de farine, ½ sachet de levure chimique, puis 160 g de beurre demi-sel mou.
- 3 Ajoutez 1 ou 2 bananes écrasées et les raisins égouttés.
- 4 Versez dans un moule beurré et fariné, cuisez 50 min à 1h à 180°C (couvrez d'aluminium si nécessaire).
- 5 Laissez refroidir avant de démouler.



# MINI CHAUSSENS À LA GOYAVE



🕒 PRÉPARATION  
15 MIN

👤 CUISSON  
20 MIN

🍷 POUR  
9-10 CHAUSSENS

## PRÉPARATION :

- 1 Mélangez 250 g de farine, 125 g de margarine, 25 g de sucre de canne GARDEL, 5 g de sel, et 20 cl d'eau pour former une pâte.
- 2 Laissez reposer la pâte 2h au frais.
- 3 Étalez la pâte (3 mm d'épaisseur), découpez en rondelles.
- 4 Ajoutez de la confiture de goyave sur chaque rondelle, mouillez les bords et refermez-les.
- 5 Préchauffez le four à 200°C, enfournez pendant 15-20min.

# CAKE AUX FRUITS CONFITS ET RHUM



🕒 **PRÉPARATION**  
15 MIN

👤 **CUISSON**  
50 MIN

👥 **POUR**  
2 PERSONNES

## PRÉPARATION :

- 1 Macérez 225 g de raisins secs dans de l'eau et du rhum.
- 2 Travaillez 175 g de beurre mou jusqu'à crémeux, ajoutez 150 g de sucre de canne GARDEL et ½ sachet de sucre vanillé, puis les 3 œufs et 3 cl de rhum ambré.
- 3 Incorporez 225 g de farine et ½ sachet de levure chimique, puis les raisins égouttés, 1 pincée de muscade, ½ c.à.c. de cannelle, zeste de ½ citron, et 100 g fruits confits (sauf cerises).
- 4 Beurrez et farinez un moule et versez la moitié de la pâte, ajoutez 100 g de cerises confites, puis le reste de la pâte.
- 5 Cuissez 2h à 150°C, laissez refroidir et attendez 24h avant de servir.



# SIK À COCO

🕒 **PRÉPARATION**  
15 MIN

👤 **CUISSON**  
45 MIN

👥 **POUR**  
2 KG DE TABLETTE DE COCO

## PRÉPARATION :

- 1** Cassez et pelez 4 noix de coco, râpez la chair blanche pour obtenir 1 à 1,5 kg de pulpe.
- 2** Dans une grande casserole, mélangez la pulpe de coco, 1 kg de sucre roux de canne GARDEL, ½ c.à.c de cannelle moulue, et le zeste d'1 citron vert.
- 3** Cuisez à feu vif 10 min, puis à feu doux 20-30 min, ajoutez de l'essence de vanille vers la fin.
- 4** Quand la mixture épaissit et colle légèrement, formez des tas sur papier sulfurisé.
- 5** Laissez refroidir pour obtenir des tablettes au coco.





SUCRERIE

DISTILLERIE

**GARDEL**

- NOTRE SUCRE DEPUIS 1870 -