



Cake au Pandan, mon chiffon gourmand

Avez-vous remarqué que l'on transporte partout avec soi sa curiosité et sa gourmandise ? Vilains défauts ? Et non, je ne suis pas d'accord. Il faut avoir de l'appétit et les yeux grand ouverts pour dénicher ce qu'il y a de meilleur !

Dis-moi quelle est ta pâtisserie préférée, je te dirai qui

tu es.

A Singapour, après plusieurs essais, j'ai enfin **trouvé mon péché mignon** : le **Pandan Chiffon Cake** ! Pourquoi ? Parce que c'est un gâteau simple à première vue mais étonnant sur plusieurs aspects. Son parfum, nouveau pour notre nez occidental, est une **parfaite synthèse de vanille, d'amande et d'herbe coupée**. Son goût subtil est inédit. Sa **texture moelleuse** et légère enlève toute culpabilité à qui veut se resservir **une deuxième part** ! Et enfin sa **couleur verte**, obtenue à partir du **jus de pandan** ajoute à son attrait visuel. Rien d'étonnant donc à ce que le *Pandan Chiffon Cake* soit l'un des gâteaux les plus emblématiques de Singapour, « **The Green City** » !



J'en reprendrais bien une part..

Une petite fringale ? Le Pandan Chiffon Cake est ton meilleur ami !

Quelle est donc la place du *Pandan Chiffon Cake* dans le **quotidien des Singapouriens** ? La même que notre croissant ou pain au chocolat ! Il se consomme à **tout moment de la journée**. Mais la différence et l'avantage est qu'il est **moins calorique**... Pour un 6/8 parts : 4 œufs, 100g de farine, 50g d'huile végétale, 40g de lait de coco et 90g de sucre, un peu d'extrait de pandan, c'est tout !

A Changi, certains voyageurs aiment en acheter à la dernière minute, dans la boutique **Bengawan Solo de l'aéroport**, pour contenter leur faim à bord des vols ! Pour nous, les Westerns, c'est aussi une bonne idée de spécialité **à emporter et faire découvrir à nos familles ou amis de France**. Avec un peu d'anticipation, il est moins onéreux de le **fabriquer soi-même** ou de l'acheter en ville. La **pâtisserie Dulcet & Studio** est une bonne adresse. (Compter environ 9/10 SGD pour un gâteau de 6 parts).

Le **fabriquer en joyeuse compagnie**, c'est encore mieux ! Petit clin d'oeil à **Aurélie des Fabulous** de qui je tiens la recette à l'occasion de l'un de ses « si » sympathiques ateliers de pâtisserie. Pour les curieux et les gourmands, je tiens la recette à votre disposition !

Le saviez-vous ? C'est Harry Baker, un agent d'assurance de Los Angeles qui aurait créé en 1927 le Chiffon Cake. Les stars du grand écran raffolaient de ce gâteau moelleux...et peu calorique ! Un vrai business pour Harry qui ne rendit sa recette publique que 20 ans plus tard. Et on découvrit son secret, pas de beurre mais de l'huile et des blancs montés en neige. Le succès devint planétaire, chacun y ajoutant la saveur de son terroir. En Asie du Sud-Est,

ce fut le Pandan.



La plante qui fait des merveilles

Le Pandan, la plante qui fait des merveilles

Dans la cuisine

Le Pandan, ou *Pandanus Amaryllifolius*, est une **plante tropicale** qui s'utilise sous forme de poudre, de jus ou de feuilles entières. Elle se prête à des **préparations aussi bien salées que sucrées**.

Pour le célèbre **Nasi Lemak**, plat malaisien très apprécié à Singapour, on ajoute ses feuilles à la cuisson du riz. On les utilise aussi pour faire des **papillotes de poisson ou de poulet**.

Côté sucré, notons la **glace au Pandan**, le **Kaya** (pâte à tartiner à base de noix de coco et de Pandan) dont on tartine à Singapour les toasts, ou même les délicieuses **Dadar Gulung**, crêpes balinaises dont la couleur verte ne vous aura pas échappé.

Au Dignity Kitchen Foodcourt, découvrez l'excellent Pandan Fudge Cake.



Du Pandan dans les crêpes aussi

Et dans d'autres domaines

Dans la **médecine traditionnelle**, les **feuilles de Pandan** peuvent être utilisées pour préparer **des tisanes** qui abaissent l'**hypertension** artérielle, aident les **peaux** sensibles, éliminent les pellicules et la **perte de cheveux**, augmentent l'**appétit**, aident à désintoxiquer **le foie** et à soulager **la douleur**.

Et si vous êtes envahi par **les cafards**, sachez que la feuille de **Pandan les éloigne**... Alors, glissez-la quelque part dans vos placards.

Anne Suquet