

Le 'ipo

Ingrédients

- - 500 grammes de farine avec levure,
- - 150 grammes de sucre,
- - 2 à 3 noix de coco,
- - des grandes feuilles de « purau »,
- - 1 marmite,
- - 2 plats creux,
- - 1 râpe à coco,

Instructions

- - Avant tout, porter de l'eau à ébullition dans une grande marmite,
- - Laver les feuilles de « purau »,
- - Décortiquer, casser puis râper les trois noix de coco dans un plat creux
- - En tirer le lait,
- - Dans un autre récipient creux, mélanger la farine et le sucre puis rajouter le
- lait de coco en continuant à mélanger,
- - Prendre une feuille de « purau » et y déposer au centre le contenu de 2
- cuillères à soupe de cette pâte ;
- - Envelopper la pâte et fermer avec le pétiole puis déposer le paquet dans l'eau
- bouillante ;
- - Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte,
- - Laisser mijoter pendant 20 minutes ;
- - Égoutter les paquets, découvrir puis servir