 **Gros gâteau des Antilles**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/JUIN/Gros-gateau-des-Antilles/Gros-gateau-des-Antilles-DSCN6549_26669.jpg)  
**Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 125 g de cassonade** **- 35 ml d'eau** **- 1 pincée de cannelle** **- ½ càc de vanille en poudre** **- 250 g de farine**   
**- 1,5 càc de levure chimique** **- 75 g de beurre pommade** **- 1 jaune d'œuf** **- 1 pot de** [**confit de coco**](http://www.croquantfondant.com/article-confit-de-coco-115349330.html)  
**1 moule à tarte de 35 x10,5 cm**

**Préchauffage du four à 180°C** (chaleur tournante)

* Mettre dans une petite casserole l'eau, la cassonade, la cannelle et la poudre de vanille.
* Chauffer le temps de faire dissoudre le sucre. Laisser refroidir.
* Mettre dans le bol du robot la farine et la levure mélangées.
* Faire un puits et y mettre le sirop épicé, le jaune d'œuf et le beurre.
* Pétrir rapidement jusqu'à obtention d'une boule de pâte. Partager le pâton en 2.
* Étaler deux bandes de pâte de la taille du moule.
* Mettre la première bande de pâte au fond du moule.
* Répartir le confit de coco sur la pâte en laissant le pourtour libre (***j'ai oublié de faire la photo***).
* Étaler sur le dessus la deuxième abaisse de pâte et bien souder les deux pâtes en appuyant du bout des doigts sur le pourtour.
* Quadriller le dessus avec une fourchette.
* Enfourner pour 25 minutes.
* Laisser tiédir un peu avant de démouler.