GATEAU à LA BROUSSE DE BREBIS

Pour 6 personnes

3 oeufs
2 cuillères à soupe de noix de coco
70 g de sucre
3 cuillères à soupe de maïzena
1/2 sachet de levure chimique
400 g de brousse
2 cuillères à soupe d'eau de cointreau
1 cuillère à soupe de jus de citron

Préchauffer le four à 180 °C et battre les oeufs et le sucre au batteur électrique .
Ajoutez la noix de coco, la maïzena, la levure et mélangez avec le jus de citron et le cointreau.
Incorporer la brousse en fouettant vivement, lorsque la pâte est bien lisse et sans grumeaux , versez la dans un moule à manquer et enfournez pour 30 minutes à 180 °C.