

# Ultra fondant au citron et patate douce



## Ingrédients pour 8 pers.

- 300 g de patate douce
- 80 g de beurre mou
- 3 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 125 g de poudre d'amandes
- 5 gouttes d'huile essentielle de citron (ou le zeste d'un citron)
- 1 cuillère à soupe de farine (sans gluten pour les allergiques)
- 2 cuillères à soupe de sucre en grains

## Préparation

- Peler la ou les patates douces et les couper en morceaux avant de les faire bouillir pendant environ 20 minutes en les recouvrant d'eau non salée.
- Lorsque l'on peut enfoncer aisément un couteau dans la chair elles sont cuites. Les égoutter et les **réduire** en purée.
- Ajouter la poudre d'amandes et le beurre mou à la purée de patates douces et bien mélanger pour former une sorte de pâte et préchauffer le four au th. 6 (180°C).
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs. **Monter** les blancs en neige ferme au batteur puis mélanger avec le même batteur les jaunes avec le sucre en poudre et l'huile essentielle de citron ou bien le **zeste** du citron jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur jaune pâle.
- Incorporer** la purée de patates sur les jaunes/sucre
- Ajouter la moitié des blancs à l'**appareil**, puis la seconde moitié des blancs en soulevant la pâte.
- Verser l'**appareil** dans un moule **chemisé** d'un peu de beurre et de farine, tapoter le moule afin de répartir la farine puis ôter l'excédent en le renversant au-dessus de l'évier et **saupoudrer** de sucre en grains.
- Enfourner pour 45 minutes, la pointe d'un cure dent ou d'un couteau doit ressortir sèche.
- Laisser totalement refroidir avant de déguster.
- Et par jeu, demandez à vos convives sa composition... sourire...