

Gâteau Patate Douce

Pour ce gâteau, la patate douce à chair rose orangé est plus sucrée que la patate douce à chair blanche. A privilégier pour ce dessert exquis !



Ingrédients :

- . 1 kg de patates douces
- . 1 citron vert
- . 50 g de farine
- . 200 g de sucre en poudre
- . 125 g de beurre
- . 4 œufs
- . 2 gousse de vanille
- . 1 pincée de cannelle
- . 5 cl de rhum

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Laver, peler, couper en gros morceaux les patates douces.
- Les cuire à l'eau bouillante salée durant 20 minutes.
- Réduire en purée dès la fin de l'égouttage.
- Battre les œufs en omelette avec le sucre et le jus du citron vert.
- Incorporer la purée de patates.
- Ajouter le zeste du citron, la vanille, la cannelle, 100 g de beurre fondu et le rhum.
- Bien mélanger.
- Introduire petit à petit la farine.
- Beurrer un moule à manquer.
- Verser la préparation.
- Enfourner pour 45 minutes.