

Gâteau Fondant à la Patate Douce

Pour 6/8 personnes :

- **1 kg de patates douces**
- **250 g de beurre**
- **150 g de sucre**
- **100 g de farine**
- **5 œufs**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille**
- **1 bouchon de bouteille de rhum (type Négrita)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Laver, éplucher puis couper en 2 ou 3 chaque patate douce. Faire cuire à la vapeur pendant 20 min.
3. Une fois cuite, les réduire en purée en les passant au moulin à légumes.
4. Ajouter immédiatement le beurre coupé en morceau afin qu'il fonde et s'incorpore parfaitement à la purée.
5. Incorporer ensuite, les œufs puis le sucre et enfin la farine.
6. Aromatiser le tout en versant la vanille et le rhum. Lisser le tout.
7. Dans un moule préalablement beurré, verser la pâte.
8. Enfourner pour 1 heure de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ A déguster tiède mais l'idéal est de le laisser une nuit au frigo. En le dégustant bien frais le lendemain, toutes les saveurs de la patate douce, du rhum et de la vanille éclateront dans votre bouche : c'est le succès assuré ! ☐

Un gâteau original qu'on refera avec grand plaisir ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

