

Envie d'essayer ?
Nous vous offrons
cette recette
en caisse !

Gâteau à la patate douce

Dessert

Facile

Bon
marché

Prép.
20 min

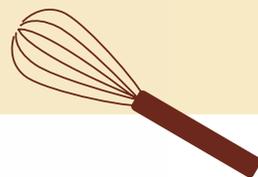
Cuisson
85 min



Ingrédients

pour 8 personnes

- 4 c à s de rhum ou d'anisette
- 1 gousse de vanille
- 4 c à s bombées de crème fraîche épaisse
- 4 c à s de farine
- 4 œufs
- 200g de sucre de canne
- 100g de beurre
- 1 kg de patates douce



Réalisation

- Coupez les patates douces en grosses rondelles et plongez-les dans une casserole remplie d'eau froide, puis mettez à chauffer 45 minutes.
- Une fois les patates douces cuites (testez avec la pointe d'un couteau), égouttez-les bien. Écrasez-les avec une fourchette et mettez-les dans un saladier.
- Ajoutez le beurre ramolli, les œufs, le rhum, la vanille, le sucre de canne, la farine et la crème tout en mélangeant.
- Versez la pâte dans un moule tapissé de papier sulfurisé. Mettre au four à 180 C° ou Th.6 environ 40 minutes.
- Laissez le gâteau reposer environ 2 heures. Une fois refroidi, démoulez-le. Vous pouvez le décorer avec du sucre glace.

Les Artisans du Végétal

