

Recette : Gâteau de patates douces

Pour 8 personnes :

1,5 kg de patates douces
100 g de farine
300 g de sucre
250 g de beurre
5 œufs
arôme naturel de vanille liquide
sucre glace

Cuisson : 50 mn

1 Eplucher les patates douces, les couper en deux ou trois et les cuire à la vapeur (20 minutes à la cocotte minute).

2 Les laisser refroidir un peu avant de les réduire en purée. Ajouter le beurre dans la purée encore tiède, puis les œufs, le sucre et la farine. Ajouter les arômes et bien mélanger.

3 Beurrer un moule à manqué, le remplir avec la préparation de patates douces.

4 Enfourner à 180°C pendant 45 à 50 minutes (vérifier la cuisson au couteau). Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace avant de servir.

