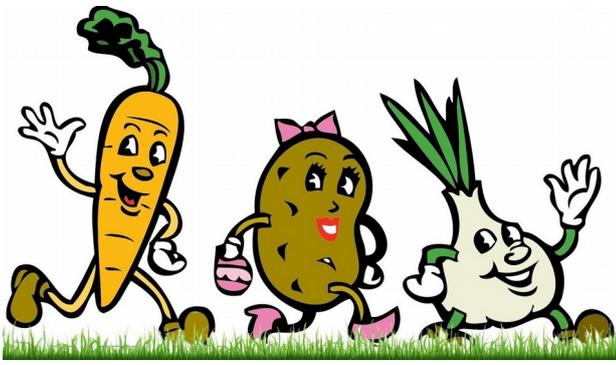


Les Jardiniers du Val d'Authion



. Gâteau de PATATES DOUCES .

Ingédients :

- 1 kg de patates douces
- 200 gr de sucre
- 3 œufs
- 3 gousses de vanille
- 150 gr de beurre
- 5 cl de rhum

Comment on fait ?

Fendre la vanille dans le sens de la longueur et récupérer les graines dans un saladier.

Éplucher les patates douces et les mettre à cuire dans de l'eau non salée avec les gousses de vanille jusqu'à ce que les patates soient tendres.

Une fois les patates cuites, les écraser à la fourchette, ajouter le beurre qui va fondre au contact de la purée.

Dans le saladier avec les graines de vanille, mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.

Ajouter la purée et bien mélanger à nouveau, ajouter le rhum.

Verser dans un moule beurré et cuire à 180° pendant au moins une heure (le tour du gâteau doit caraméliser, si au bout d'une heure ce n'est pas le cas vous pouvez le laisser un peu plus tout en surveillant la cuisson).