



Gâteau fondant et léger à la patate douce

INGRÉDIENTS

- 1 kg de patate douce
- 3 oeufs
- 100 g de farine
- 200 g de sucre de canne
- 200 g de beurre doux
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 2 cs de rhum
- zeste de citron vert

PRÉPARATIONS

1. Éplucher les patates douces puis les couper en gros cubes. Faire cuire dans un grand volume d'eau pour environ 25 minutes.
2. Égoutter et écraser les patates douces à l'aide d'une fourchette ou d'un presse-purée.
3. Ajouter le beurre avec le sucre et mélanger. Ajouter ensuite la farine, le sel, le rhum, les grains de vanille et zeste de citron Incorporer enfin les œufs un à un et bien mélanger.
4. Verser la préparation dans un moule beurré et réaliser des stries à l'aide d'une fourchette.
5. Enfourner à 180° pour 45 minutes.
6. Laisser refroidir avant de déguster (idéalement le lendemain après une nuit au réfrigérateur).