

GATEAU DE PATATE DOUCE



Pour 8 personnes

Ingrédients :

1 kg de patate douce

150 g de sucre roux

125 g de beurre demi-sel

85 g de farine

3 œufs

1 gousse de vanille

2 c à s de rhum

Éplucher les patates douces, les couper en gros cubes et les faire cuire à la vapeur 8 minutes à l'autocuiseur ou une trentaine de minutes dans une casserole d'eau. Il faut qu'elles soient bien tendres.

Les égoutter et laisse tiédir un peu, puis les écraser à la fourchette (surtout pas de mixeur ce qui donnerait une pâte collante). Incorporer le sucre roux et le beurre en morceaux. Mélanger bien.

Ajoutez en plusieurs fois, les œufs battus en omelette, puis la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Ajouter en dernier les graines de vanille et le rhum.

Versez la pâte dans un moule à manqué (22 à 24 cm).

Avec une fourchette, faites un dessin sur le dessus style carroyage.

Faire cuire au four à 180° pendant 40 à 45 minutes.

Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.

Déguster froid, de préférence le lendemain, il n'en sera que meilleur.