

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

Gâteau de patate douce



Niveau



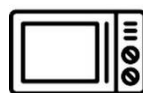
Facile

Préparation



15 min

Cuisson



1h

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)

Chez Panier des champs :

- 1kg de patate douce
- 100g de farine
- 3 œufs

En épicerie :

- 200g de beurre
- 200g de sucre
- 2 cuillère à soupe de rhum ou d'anisette



EN CUISINE

- Préchauffer le four à 170°C (thermostat 6-7).
- Cuire les patates douces à la vapeur (ou dans un grand volume d'eau). Les réduire en purée. Puis les mélanger avec le beurre, le sucre, les œufs légèrement battus, la farine, la vanille évidée et enfin deux à trois cuillères à soupe de rhum.
- Verser dans un moule à bord haut, légèrement beurré.
- Enfourner pendant 1h.
- Laisser complètement refroidir avant de démouler.

BON APPÉTIT

