

GATEAU DE PATATES DOUCES

1 kg de patates douces épluchées
3 œufs
150 g de beurre doux
1 cuillère à moka de gingembre moulu
100 g de sucre roux
2 sachets de sucre vanillé
1 gousse de vanille
1 cuillère à soupe de rhum
100 g de lait (10 cl)
100 g de farine



Faire cuire les patates douces épluchées et coupées en morceau jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Préchauffer le four Th 6 (180°C).

Egoutter les patates, les mettre dans un saladier, ajouter le beurre couper en morceau, écraser à la fourchette ou au presse purée.

Ajouter un œuf et les jaunes des deux autres œufs, monter les blancs en neige ferme.

Bien mélanger immédiatement si les patates sont encore chaudes.

Ajouter le gingembre, les sucres, le rhum, gratter la gousse de vanille et ajouter les grains.

Ajouter la farine et le lait, bien mélanger.

Verser dans un moule à manqué, cuire au moins 40 minutes.

A la sortie du four ne pas démouler avant refroidissement...



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>