

GATEAU MOELLEUX AUX PATATES DOUCES ET AUX NOISETTES



Préparation : 20' + 1h25' de cuisson

Matériel : 1 moulin à légumes + 1 faitout + moule à manquer + 1 saladier

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de patates douces
- 250 g de beurre 1/2 sel
- 150 g de sucre de canne blond
- 50 g de farine
- 50 g de poudre de noisettes
- 5 œufs
- 1 gousse de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- sucre glace

Préparation

- éplucher les patates douces et les couper en morceaux, puis les faire cuire 25' à la vapeur
- les réduire en purée à l'aide du moulin à légumes et incorporer, en mélangeant, le beurre coupé en petits morceaux pour qu'il fonde bien
- préchauffer le four à 180°. Fendre la gousse de vanille et récupérer les graines avec la pointe d'un couteau
- fouetter les œufs avec le sucre blond et les graines de vanille. Intégrer la farine et la poudre de noisettes puis mélanger cette préparation avec la purée de patates douces
- beurrer un moule à manquer et y verser la préparation. Enfourner pour 1h puis laisser refroidir avant de démouler
- poudrer le gâteau de sucre glace au moment de le servir