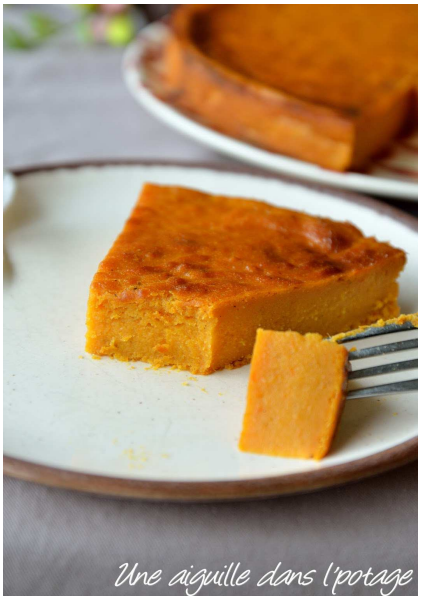
Gâteau patate (gâteau de patates douces):

(préparation :15 min/ cuisson 8 + 40/45 min)



Ingrédients/ 8-10 personnes (moule 22-24 cm)

- *1 kg de patates douces*
- *180 g de sucre roux* (100g suffisent)
- *160 g de beurre (1/2 sel pour moi)* (120g suffisent)
- *100 g de farine*
- *3 œufs*
- *Les graines d'1 gousse de vanille*
- *2 c à s de rhum blanc*
- j'ai ajouté une poignée de noisettes broyées + entières pour la déco sur le gâteau

Épluchez les patates douces, coupez-les en gros cubes et faites-les cuire à la vapeur 8 min à l'autocuiseur ou une trentaine de minutes dans une casserole d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Préchauffez votre four à 180°C, chaleur tournante.

Laisse tiédir un peu et écrasez les patates à la fourchette (surtout pas de mixeur qui donnera une pâte collante), incorporez le sucre roux et le beurre en morceaux. Mélangez bien.

Ajoutez en plusieurs fois, les œufs battus en omelette, mélangez-bien.

Versez la farine puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Incorporez finalement les graines de vanille et le rhum + noisettes broyées. Mélangez pour les incorporer.

Versez la pâte dans un moule à manqué ou à charnière graissé (24 cm sur les photos).

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

Enfournez pour 40 à 45 min.(le temps de cuisson peut varier selon les fours, l'épaisseur du gâteau…). La lame d'un couteau doit ressortir sèche.

Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.

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

Vous pouvez aussi le parfumer de zeste de citron vert ou d'un soupçon de cannelle.