La Raffinerie
LE TIERS-LIEU SOUS LES FILAOS

Gâteau patate douce

TEMPS DE RÉALISATION

30 min
+ 45 minutes de cuisson

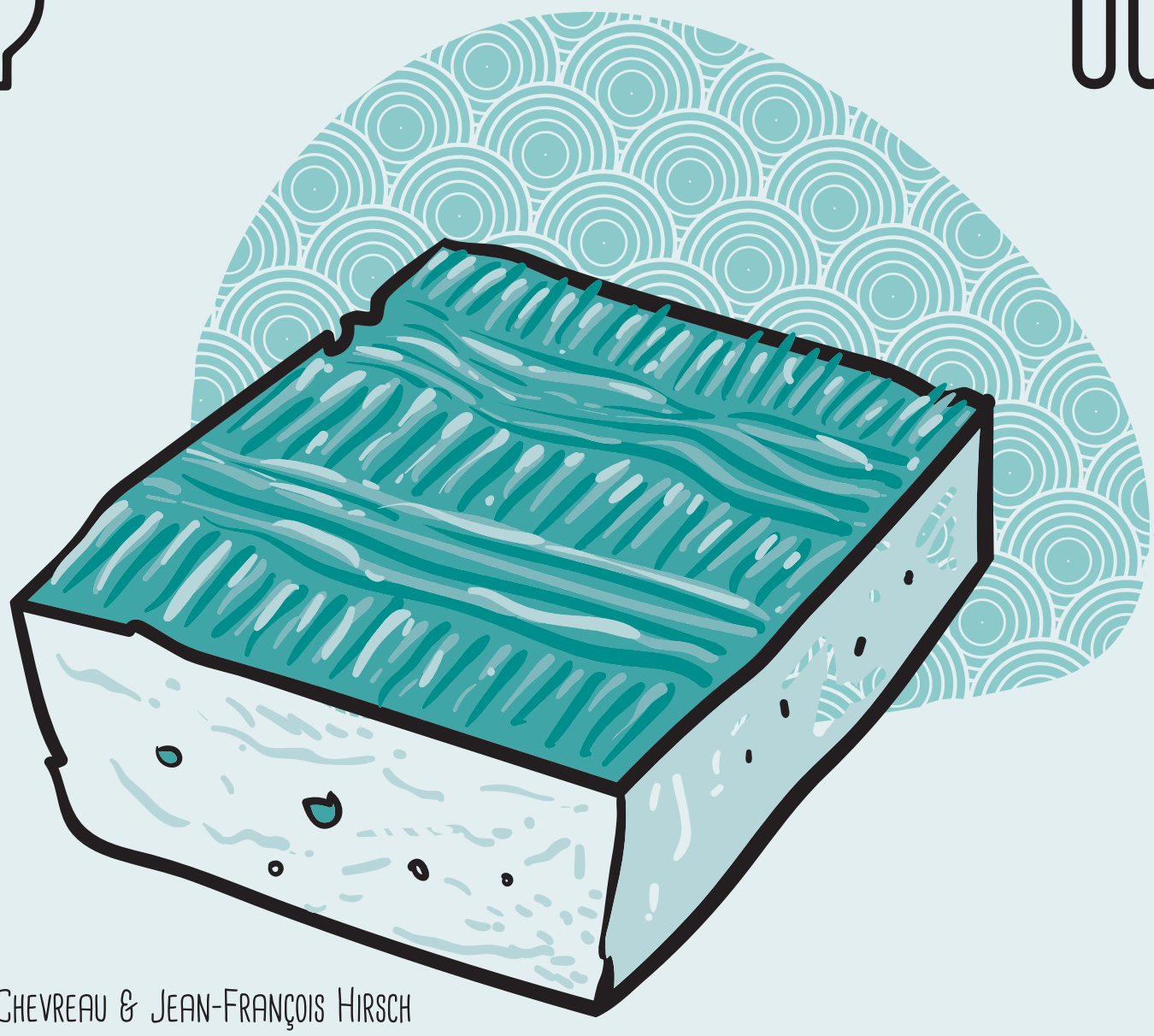
DIFFICULTÉ

COÛT

10€

AGE MINIMUM

10a



DATE // JUILLET 2023
AUTEUR // CLOTILDE CHEVREAU & JEAN-FRANÇOIS HIRSCH
CONTACT // CONTACT@LARAFFINERIE.RE

CC BY NY SA
LES UTILISATEUR.ICES DE CETTE FICHE S'ENGAGENT À RESPECTER LES RÈGLES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ - UTILISATION LIBRE

Fiche Tuto — Préparer son gâteau patates douces — Rec-08

= Ingrédients =

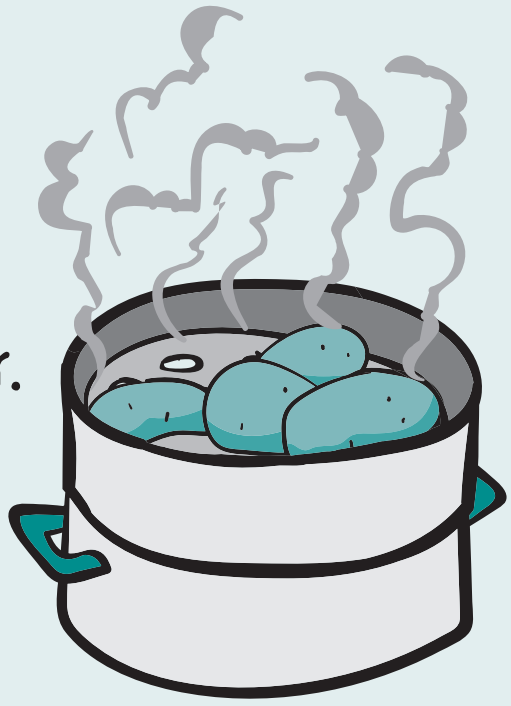
Pour environ 8/10 parts, à préparer la veille pour manger bien refroid



1,5 kg de patates douces.
150 g de sucre
250 g de beurre
100 g de farine
5 œufs + 1 jaune
facultatif : Vanille ou rhum ou une goutte d'huile essentielle.

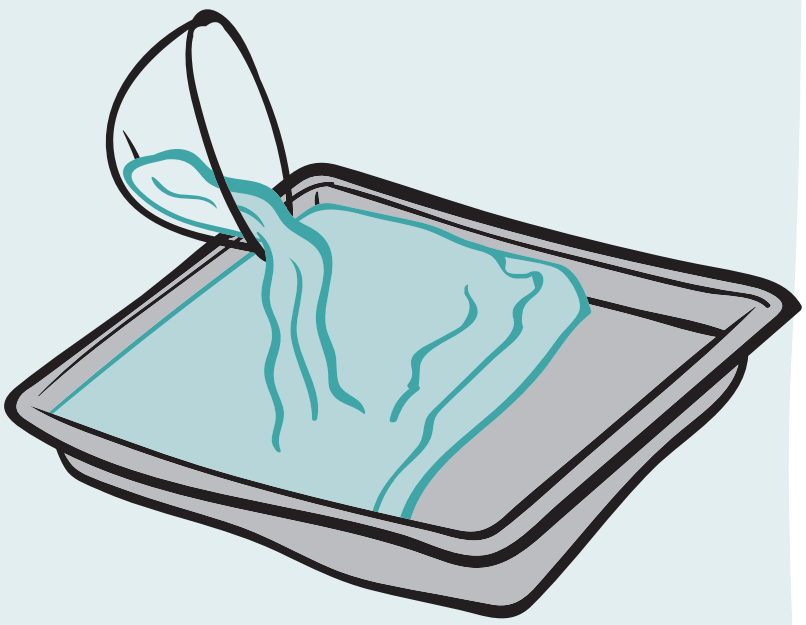
= Recette =

① Éplucher et cuire la patate douce à l'eau ou mieux à la vapeur.





② Réduire en purée à la fourchette, pas trop fin.
Ajouter le beurre dans la purée encore tiède, puis les œufs, le sucre et la farine.



③ Ajouter les arômes et bien mélanger.
Beurrer un moule plat, remplir le moule sur minimum 2 cm, dorer au jaune d'œuf et rayer à la fourchette.



④ Cuire au four à 170° minimum 45 min, arrêter quand le dessus est doré.