



GÂTEAU À LA PATATE DOUCE

GATEAU POUR 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 250g de patate douce cuite
- 3 œufs
- 100g de sucre
- 75g de farine
- 150g de lait
- 125g de crème liquide
- 1 gousse de vanille

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MIN
CUISSON : 1H
TEMPS TOTAL : 1 H 30

PRÉPARATION

- 1. Préchauffer le four à 150°C.*
- 2. Fouetter les œufs et le sucre.*
- 3. Ajouter la farine, le lait, la crème et la vanille.*
- 4. Ajouter la patate douce cuite et mixer.*
- 5. Verser dans un moule beurré et fariné. Cuire à 150°C pendant 1h.*