

GÂTEAU DE PATATES DOUCES

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 1 kg de patates
- 4 œufs
- 200 g de beurre
- 150 g de sucre
- 2 c. à soupe de rhum
- 1 gousse vanille

Si besoin, 100 g de farine.

Préparation :

- Eplucher et cuire les patates pendant 45 min.
- Les égoutter et réduire en purée avec une fourchette ou une presse-légumes.
- Ajouter sucre, beurre fondu, œufs, vanille, farine et rhum.
- Bien les mélanger.
- Verser dans un moule pas trop haut, bien beurré.
- Cuire au four 45 min à 180°.