



*Frédéric nous fait découvrir*

## *Le Gâteau de Patates Douces*



### *Ingédients pour 10 personnes*

- ❧ 180 g de Beurre doux
- ❧ 6 Oeufs
- ❧ 150 g de Sucre Semoule
- ❧ 400 g de Lait entier
- ❧ 10 g d'Arôme Vanille
- ❧ 2 kg de Patates Douces



- ❧ Faire cuire les Patates douces au four à 200° C pendant environ 1h15 (entières, peaux lavées au préalable et recouvertes de papier cuisson)
- ❧ Mélanger les Oeufs et le Sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
- ❧ Rajouter le Beurre fondu et refroidi, le lait et l'arôme Vanille. Bien mélanger
- ❧ Mixer (ou écraser) la chair des Patates douces.
- ❧ Mélanger les Patates douces à la préparation
- ❧ Beurrer et fariner un moule, et verser la préparation dedans
- ❧ Enfouir pendant 40/45 min... four à 180° C

*Bon appétit !*