

# GATEAU REUNIONNAIS A LA PATATE DOUCE

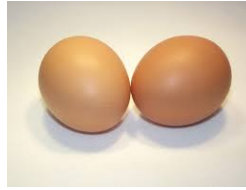
<https://youtu.be/yzixeDLFG7Q>



750 gr patate douce



50 gr farine



2 œufs



125 gr de beurre pommade



100 gr de sucre cassonade



1 bouchon d'extrait de vanille



4 cuil. à soupe de rhum



poudre noix de coco

## Préparation : 30 minutes - cuisson 1 heure

1. Cuisez les patates à la vapeur (épluchées et coupées en morceaux).
2. Réduisez-les en purée avec un presse purée ou au moulin à légumes.
3. Coupez le beurre en morceaux et l'ajouter à la purée encore tiède. Mélangez bien. Ajoutez ensuite le sucre et les œufs battus.
4. Ajouter l'extrait de vanille.
5. Enfin, incorporez la farine et le rhum.
6. Enfouez à 170° pendant environ 45 minutes à 1 heure.
7. Laissez refroidir avant de démouler.
8. Pour le décor poser un pochoir (palmiers) et saupoudrer avec de la poudre de noix de coco.
9. **Pour finir**

Vous pouvez le servir seul, ou avec une crème anglaise.  
Vous aurez réussi à faire manger des légumes en dessert.

