



Préparation : 40 mn
Cuisson : 20 mn

*recette
martiniquaise*

Ingrédients pour 6 personnes :

800 g de patates douces	1/2 c. à c. de cannelle
Le jus de 2 citrons verts	en poudre
1 pincée de sel	1 c. à c. d'extrait liquide
3 œufs	de vanille
150 g de sucre	4 c. à s. de rhum vieux
250 g de beurre mou	

1. Laver et éplucher les patates douces. Les couper en morceaux et les faire tremper 10 mn dans de l'eau additionnée du jus de 1 citron. Égoutter.
2. Cuire les patates douces 20 mn dans de l'eau additionnée du sel.
3. Préchauffer le four à 150 °C.
4. Réduire les patates douces en purée au moulin à légumes. Incorporer les œufs à la purée encore chaude. Ajouter le sucre et 230 g de beurre pommade. Mélanger énergiquement. Aromatiser avec le jus du citron restant, la cannelle, l'extrait de vanille et le rhum. Mélanger 3 mn.
5. Beurrer un moule et y verser la préparation. Enfourner et cuire 20 mn. Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau au centre du gâteau : elle doit ressortir propre.

•——notre avis——•

Vous pouvez badigeonner le gâteau, au pinceau, de gelée d'abricot.

•——à savoir——•

Il existe diverses variétés de patates douces : à peau rougeâtre, violette ou brune, et à chair blanche, rose ou jaune orangé, la plus sucrée. Cuites dans du sucre, elles constituent le goûter le plus apprécié des enfants aux Antilles.