

# RECETTE

## GATEAU PATATE DOUCE CHOCOLAT

Préparation : 20 minutes / Difficulté : très facile / Cuisson : 25 + 30

### Ingredients:

- 600 g de patate douce
- 150 g de chocolat noir
- 100 g de maïezena
- 90 de sucre roux (ou pas)
- 3 oeufs
- 10 cl de crème liquide
- 100 g de beurre
- 1 c à s de cacao en poudre non sucré
- 1 pincé de cannelle en poudre



1

Epluchez les patates douces et coupez les en cubes. Faites cuire à l'eau pendant 25 minutes. Piquez les morceaux pour vérifier la cuisson.

2

Égouttez les morceaux de patate douce et laissez refroidir pendant 15 minutes. Réduisez les morceaux de patates douces en purée. Préchauffez le four th.6 à 180°.

3

Faites fondre le beurre et le chocolat.

Dans un saladier, mélangez la patate douce et la crème, ajoutez la maïezena, le sucre, le cacao et la cannelle, puis ajoutez les oeufs, mélangez bien.

Pour finir incorporez le mélange beurre / chocolat à votre préparation.

4

Beurrez et farinez votre moule, puis versez votre préparation à fondant au chocolat à la patate douce et enfournez pour 30 minutes.



**Cette semaine dans le panier :**

**Salade Locale  
Brocoli France  
Artichaut Bio  
Patate douce Bio  
Pommes Locales**

**Encore des artichauds ?!**

**C'est le moment de tester une nouvelle  
recette !**

**Faites revenir les coeurs déjà cuits dans du beurre  
et de l'ail puis versez un peu de jus de pomme ou de  
cidre ou de biere, une fois le liquide évaporé c'est  
pret !**

**Bon appetit et bonne semaine !**