

Temps : 20 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 5

Gâteau moelleux à base de patate douce, à la texture fondante et au goût délicatement sucré.

Préparation

Etape 1

Sortir la purée de patate douce et la laisser décongeler en enceinte positive.

Etape 2

Débarrasser la purée dans un cul de poule et la travailler au fouet.
Pendant ce temps, battre les œufs avec le sucre et la noix de coco râpée. Ajouter à la purée la margarine en pommade, puis le mélange œufs/ sucre/noix de coco, la farine, la levure et le jus de citron vert. Bien mélanger.

Etape 3

Verser dans un bac gastro en égalisant la surface à l'aide d'une spatule.
Faire cuire au four 40 minutes à 180°C. Sortir le bac gastro et le laisser tiédir 10 minutes.
Découper les parts, dresser sur les assiettes et laisser refroidir.

Etape 4

Saupoudrer le dessus du gâteau avec de la noix de coco râpée et un zest de citron jaune. Ajouter un coulis de fruits rouges.

Ingrédients



650 g Patate douce
en purée



200 g Œufs
entiers
liquides



150 g Sucre
en poudre



80 g Beurre doux



65 g Farine
de blé



60 g Noix de
coco râpée



10 g Levure
chimique



10 g Jus de
citron



Zest citron
vert



Arôme vanille

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1000
Matières grasses (g)	12
Dont acides gras saturés	20
Glucides (g)	35
Dont sucres	5
Fibres alimentaires (g)	14
Protéines (g)	4
Sel (g)	1