

# Gâteau de patates douces au chocolat

- Œufs : 6 pièces
- Patate douce : 400 grammes
- Sucre semoule : 200 grammes
- Chocolat pistole 55% : 200 grammes
- Farine de blé : 180 grammes
- Beurre demi-sel : 200 grammes
- Levure chimique : 12 grammes



## Progression de la recette :

- ↳ Éplucher et cuire les patates douces au four vapeur.
- ↳ Les passer à la feuille au batteur pour les réduire en purée.
- ↳ Faire fondre le beurre et le chocolat puis fouetter.
- ↳ Au batteur, blanchir le sucre avec les œufs.
- ↳ Ajouter la farine, la levure, la purée et enfin le chocolat/beurre fondu.
- ↳ Verser la préparation dans un moule préalablement beurré.
- ↳ Faire cuire dans un four à 180°C pendant 35 à 40 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe du couteau.
- ↳ Laisser reposer une nuit.