

Gâteau au chocolat et à la patate douce



VOLTZ
MARAÎCHAGE

ORLÉANS⁽¹⁾



Ingrédients

(recette pour 4 personnes)

200 g de patate douce ORLEANS⁽¹⁾ cuite

3 œufs

50 g de beurre

100 g de sucre blond

90 g de farine

50 g de cacao en poudre

3 càc de levure chimique ou poudre à lever

60 g de chocolat noir à pâtisserie

Un peu de sucre glace

Étapes

- Préchauffer le four à 180°C.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans 2 bols différents.
- Mélanger la farine et la levure dans un petit bol. Ajouter une pincée de sel.
- Mettre les patates douces bien cuites avec les 3 jaunes d'œuf, le beurre fondu, le sucre, le mélange farine et levure ainsi que le cacao. Bien mélanger.
- Dans un autre bol ou saladier, prendre les 3 blancs d'œuf et les battre en neige. Une fois montés, les incorporer au premier mélange.
- Hacher le chocolat au couteau et l'incorporer également.
- Cuire au four pendant 40 minutes.
- Laisser tiédir avant de saupoudrer de sucre glace et de découper.

VOLTZ
MARAÎCHAGE

(1) Ipomea batatas 'Orléans' COV (PBR EU 51936)