



GATEAU DE PATATES DOUCES AUX ECORCES D'ORANGE



Pour 6/8 personnes : 2 patates douces, 3cs de lait concentré sucré, 2 fois 100g de sucre, 2 œufs, 50g de farine, 1 gousse de vanille, 50g de beurre, un tangor avec une écorce ferme.

La cuisson des patates : les plonger non épluchées et entières dans de l'eau bouillante pendant 40 min, elles doivent être fondantes à cœur.

Le confit d'écorce : prélever l'écorce du tangor, la couper en bâtonnets. Les confire dans très peu d'eau et 100g de sucre puis les sécher au four à 80° pendant 15 min. Les détailler en dés.

L'appareil à gâteau : écraser à la fourchette les patates épluchées, ajouter le beurre pommade, le sucre, les graines récupérées dans la gousse de vanille, le lait concentré, les œufs puis en dernier les dés d'écorces. Beurrer un moule de votre choix. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante et cuire 1 bonne heure. La lame du couteau planté dans le gâteau doit ressortir brillante et sèche. Laisser tiédir et démouler avec précaution, le gâteau est moelleux. Poudrer éventuellement de sucre glace.