

Gâteau patates Réunionnais

Ingédients

- 1kg de patates douces
- 4 oeufs
- 200g de beurre
- 200g de sucre
- 1 càs de farine
- 3 càs d'anisette

Préparation

Préchauffez le four à 180 degrés.

Epluchez les patates douces puis coupez-les en dés. Faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Quand les patates sont cuites, écrasez-les en purée.

Incorporez le beurre coupé en dés.

Dans un ramequin, battez les oeufs en omelette et ajoutez-les à la pâte.

Versez le sucre. Ajoutez une cuillère de farine. Mélangez.

Enfin ajoutez l'anisette. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte dans un moule chemisé. Quadrillez la surface du gâteau à la fourchette.

Enfournez pour 45 à 50 minutes.

Laissez refroidir le gâteau à température ambiante, avant de le réserver quelques heures au frais. Le gâteau se déguste idéalement froid.

So foodista