

GATEAU à la PATATE DOUCE



Ingrédients

300 G DE PATATE DOUCE
200 G DE POUDRE D'AMANDES
50 G DE NOIX DE PÉCAN
4 OEUFS
60 G DE FARINE
150 G DE SUCRE
1 SACHET DE LEVURE
1 CITRON NON TRAITÉ
1 CUIL. À CAFÉ DE CANNELLE EN POUDRE
1 PINCÉE DE SEL

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6).

Épluchez et râpez les **patates douces**.

Concasser les noix de pécan.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Réservez les blancs.

Dans un saladier, mélangez vivement au fouet le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir un ensemble mousseux.

Ajoutez le zeste à la préparation précédente. Incorporez la farine, le sel, la levure, la poudre d'[amandes](#), la cannelle, les noix de pécan et les **patates douces**.

Terminez par le jus du citron.

Mélangez bien. Réservez. Montez les blancs d'œufs en neige et ajoutez-les au mélange.

Versez la préparation dans un moule à [cake](#) ou dans quatre moules à [muffin](#). Ajoutez quelques noix de pécan sur le dessus. Faites cuire au four 20 minutes. Vérifiez la cuisson au cœur du gâteau avec la pointe d'un couteau.