

FONDANT DE PATATES DOUCES

De Valérie Cupillard

Ingrédients :

- 2 grosses patates douces blanches (600 g)
- 150 g de sucre de canne complet
- 1 verre de lait de riz à la vanille
- 8 gouttes d'huile essentielle d'orange
- 3 oeufs entiers
- 2 càs d'écorces d'oranges confites
- 3 grosses càs de raisins secs
- 1 bâton de vanille
- 4 gros carrés de chocolat noir (facultatif)

Épluchez (ôtez les s'ils sont fibreux) et coupez les patates douces en morceaux.

Faites-les cuire à la vapeur.

Puis mixez avec le sucre de canne complet, incorporez le lait de riz pour obtenir une crème très onctueuse.

Ajoutez l'huile essentielle d'oranges, les œufs entiers, les dés d'écorces d'oranges confites et les raisins secs.

Avec la pointe d'un couteau, grattez les grains d'une gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur.

Versez cette pâte bien mélangée dans un moule à manqué huilé (ce pudding ne se démoule pas). Placez au four à thermostat 7 pendant 35 minutes.

Au sortir du four, déposez les carrés de chocolat noir sur le gâteau en les déplaçant avec la pointe d'un couteau pour qu'ils fondent sur la surface chaude