

Gâteau sucré à la pomme de terre

Ingrédients :

- 300g Pommes de terre à chair farineuse
- 125g Noisettes en poudre
- 3Oeufs
- 100g Beurre
- 120g Sucre
- 1Citron non traité
- 1cuil. à soupe Fleur d'oranger
- 25g Sucre glace



Les étapes :

- *Préchauffez le four à 160 ° C (th. 5). Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.*
- *Pelez les pommes de terre et faites-les cuire 20 min dans une casserole d'eau bouillante. Egouttez et passez-les au presse-purée. Incorporez les jaunes d'œufs et le beurre coupé en dés.*
- *Ajoutez le sucre, les noisettes, le zeste de citron et la fleur d'oranger. Montez les blancs d'œufs en neige avec un filet de jus de citron, puis incorporez-les*
- *Versez le mélange dans un moule beurré et enfournez pour 45 min. Démoulez et saupoudrez de sucre glace. Dégustez sans attendre.*

Sources : <https://www.femmeactuelle.fr/cuisine/recettes/dessert/gateau-sucre-a-la-pommes-de-terre-11135>

