



Bûche à la patate douce

Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : celle des patates douces

Ingrédients : (pour 8 personnes, au moins !)

- 1 kg de patates douces (de couleur orange, car les blanches sont un peu moins sucrées)
 - 250 g de chocolat
 - 250 g de beurre
 - 20 g de sucre
 - 1 tasse de café très noir
- (Ce gâteau peut être parfumé à l'orange , au café comme dans la recette, au gingembre ou même à la menthe ! À vous de jouer !)

Recette :

- Faire cuire les patates douces dans leur peau (à l'eau ou à la vapeur).
- Les peler encore chaudes et les réduire en purée. (Moins il y aura de grumeaux, plus le rendu du gâteau sera fin et l'aspect "truffe".)
- Sur feu doux, incorporer au fur et à mesure le sucre, le chocolat, le café (ou autre parfum) et le beurre sans cesser de remuer.
- Beurrer un moule à cake, le remplir de la préparation et mettre au congélateur pendant 24 h au minimum.
- Sortir du congélateur 1 h avant de servir et présenter en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Comme le gâteau doit passer au congélateur avant la dégustation, il peut être fait en grande quantité, réparti dans des contenants de tailles différentes et gardé au froid pour être dégusté quand l'envie s'en fait sentir.....

Bonne Dégustation