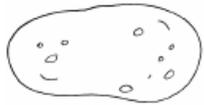


# GATEAU DE PATATE DOUCE ( Réunion)

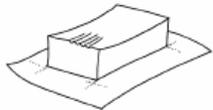
## INGREDIENTS :



1 kg 500 g de patates douces



100 g de farine



250 g de beurre



300g de sucre



1 gousse de vanille

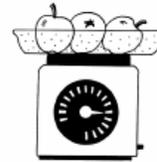


5 oeufs

## USTENSILES :



Un saladier



Une balance



Un couteau



Une fourchette



Un moule

# GATEAU DE PATATE DOUCE (Réunion)



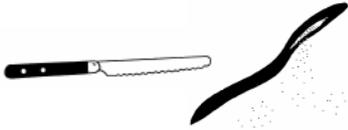
Laver et cuire la patate douce à l'anglaise ou à la vapeur.



Peler les patates et réduire en purée.



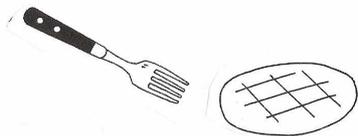
Ajouter le beurre dans la purée encore tiède, puis les œufs, le sucre, la farine.



Fendre la gousse de vanille, gratter les graines à l'aide d'un couteau et ajouter au mélange.



Beurrer un moule à manqué, et le remplir.



Strier le gâteau à l'aide d'une fourchette.



Mettre au four (170 °), pendant     minutes.