

TARTE À LA PATATE DOUCE



Par

Luana Belmondo

INGRÉDIENTS :


- 1 pâte brisée
- 1,5 kg de petite patates douces
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1/4 c. à café de vanille en poudre
- 80 g de farine
- 200 g de beurre
- 1 c.à soupe de rhum


RECETTE :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Foncez un moule à tarte avec la pâte brisée. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette puis faites-la cuire à blanc jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Surveillez la cuisson pour qu'elle ne brunisse pas.
3. Faites cuire les patates douces dans une casserole remplie d'eau pendant 1 heure. Retirez la peau puis coupez-les en dés. (au moment de la découpe, si certains morceaux de patate douce ne sont pas cuits, continuez la cuisson 20 min dans un cuit-vapeur).
4. Écrasez les dés de patates douces à la fourchette, transvasez dans un saladier puis ajoutez la vanille, le rhum, le sucre, les œufs entiers et les jaunes, le beurre fondu et la farine. Mélangez bien le tout.
5. Versez la préparation sur le fond de pâte.
6. Enfournez 45 min dans un four à 170°C puis laissez refroidir avant de déguster.

+ Pour une texture un peu plus compacte, placez la tarte quelques heures au réfrigérateur avant de la déguster.

PRÉPARATION :

 20 minutes

 100 minutes

 6 personnes

 Facile