



Gâteau au chocolat et à la patate douce

Pour 12 personnes
Repos 40 min

Temps de préparation 40 min

Cuisson 50 min

Ingrédients :

Gâteau :

- 200 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 50 g de cacao
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 170 g de beurre
- 180 g de sucre
- 3 œufs
- 400 - 500 g de purée de patate douce
- 20 ml lait

Ganache :

- 180 g de chocolat
- 200 ml de crème fraîche

1. Faire bouillir la patate douce, l'écraser et y rajouter 20ml de lait. Mélanger. Incorporer les ingrédients secs dans un saladier (farine, levure, cacao et bicarbonate). Dans un autre, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que la couleur de la pâte devienne blanche/ crème. Y rajouter petit à petit les œufs et bien battre. Diviser la farine incorporée en 3 parts. Verser chaque fois 1/3 et mélanger. Verser la patate douce dans ce saladier en continuant à mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
2. Préchauffer le four à 170°C. Préparer le moule avec du papier sulfurisé. Y verser la pâte. Faire cuire de 50 à 55 minutes.
3. Sortir le gâteau du four. Démouler et laisser refroidir.
4. En attendant que le gâteau refroidisse, préparer la ganache. Faire fondre le chocolat au bain marie. Ajouter la crème fraîche. Laisser refroidir dans le réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

5. Battre le chocolat (s'il est trop liquide) jusqu'à ce qu'il soit lisse, brillant et qu'il ne coule pas quand on décore le gâteau. A l'aide d'une spatule, décorer le gâteau.

