

FLAN DE PATATES DOUCES

- 700 g patates douces
- 150 ml lait entier froid
- 5 œufs
- 200 g farine avec levure incorporée
- 80 g de beurre à peine fondu
- 150 g sucre
- 1 cuil soupe de rhum blanc ou tout autre alcool

1/ cuire la patate douce entière à l'eau (sans la peler). La peler puis l'écraser en fine purée.

2/ Mettre le four à chauffer à 180°C. dans une jatte, bien mélanger les œufs + sucre au batteur électrique. Ajouter la farine et mélanger. Ajouter le beurre, rhum et mélanger. Ajouter le lait et mélanger

3/ Mettre dans un moule à manqué de 25 cm de diamètre anti-adhésif beurré. Mettre au four 35 minutes. Laisser refroidir dans le moule. Démouler. Ce dessert peut se manger tiède ou froid.

