

La recette. Le fondant au chocolat et à la patate douce.

Ingrédients

- 200 grammes de chocolat à 85%
- 400 grammes de patate douce
- 50 grammes de sucre brun
- 5 cl de crème liquide
- 10 grammes de beurre demi-sel
- sel

Préparation

- Epluchez et lavez les patates douces. Coupez-les en morceaux.
- Disposez les patates douces dans une casserole d'eau salée et faire cuire 10 à 15 minutes.
- Vérifiez la cuisson en piquant les patates avec la lame d'un couteau.
- Egouttez-les puis mixez les avec le sucre brun et la crème liquide. Réservez.
- Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec 10 grammes de beurre, puis mélangez le à la purée de patates douces.
- Chemisez un moule à cake avec un film et versez-y la préparation.
- Recouvrez d'un film et faites prendre au réfrigérateur 24 heures.