

DESSERT

Gâteau violet de pommes de terre au citron

Recette de Ghislain Joguet, Panier bio à 2 roues

Ingrédients pour 4 personnes

250 gr de pommes de terre violette
200 gr de sucre semoule
3 oeufs
1 citron
1,5 cuillère de fécule de pomme de terre
sucre glace
sel

Préparation

Cuire les pommes de terre en robe des champs (avec la peau) dans l'eau bouillante pendant 25 minutes, les refroidir et les peler puis les passer en purée fine au moulin à légumes (ou passe-vite). Préchauffer le four thermostat 6 ou à 175 degrés. Prélever les zestes de citron et les couper finement en julienne, ébouillanter-les pendant 1 minute, refroidir et les égoutter. Presser le citron et réserver le jus. Séparer le blanc des jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige avec un fouet électrique.

Prendre les pommes de terre en purée, ajouter une pincée de sel, y ajouter les jaunes d'œufs, mélanger, ajouter la fécule, le sucre, le jus de citron et les zestes.

Incorporer les blancs en neige à la spatule délicatement en soulevant la pâte sans casser les blancs.

Chemiser les moules avec un peu de beurre et verser la pâte à mi-hauteur du moule. Enfourner et laisser cuire pendant 35 à 40 minutes, vérifier la cuisson en piquant le gâteau avec la pointe d'un couteau, attendre 10 minutes avant de démouler, saupoudrer de sucre glace avant de servir.