

Fondant chocolat et patate douce

Ingrédients pour la pâte à quiche

- 250g de patate douce
- 160g de chocolat
- 2 œufs
- 40g de beurre
- 30g de sucre
- 100g de farine

Préparation de la pâte

- Eplucher la patate douce. La couper en morceau et la faire cuire dans un fond d'eau
- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie
- Egoutter et mixer la patate douce
- Dans un saladier, mélanger la purée de patate douce, le chocolat et le beurre fondu, la farine, les œufs et le sucre
- Verser dans un moule et faire cuire 20 minutes à 180°C

