



LE DESSERT

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET POMMES DE TERRE



★★★★☆ (152)

ENV. 1H 30 MINUTES
POUR UN MOULE À CHARNIÈRE DE 18 CM DE DIAMÈTRE

INGRÉDIENTS

- 250 g** de pommes de terre farineuses
- 2** jaunes d'œuf
- 40 g** de beurre ramolli
- 150 g** de sucre
- 1 cc** de cerise (facultatif)
- 150 g** de noisettes moulues
- ½ sachet** de poudre à lever
- 1 ½ cc** de poudre de cacao
- 2** blancs d'œuf
- 1 pincée** de sel

Pour la décoration

poudre de cacao

PRÉPARATION

- 1** Cuire les pommes de terre dans un peu d'eau ou à la vapeur. Laisser refroidir 3 à 4 heures.
- 2** Chemiser le fond d'un moule à charnière (18 cm de diamètre) avec du papier sulfurisé. Fixer le tour, puis beurrer et fariner (avec féculé de maïs) le tout. Mettre au frais.
- 3** Peler les pommes de terre et les passer au moulin à légumes ou au presse-purée.
- 4** Batta pendant environ 8 minutes les jaunes d'œuf, le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une crème épaisse et presque blanche. Ajouter la cuillère à café de cerise. Incorporer successivement les noisettes, la poudre à lever, le cacao en poudre et les pommes de terre préparées ci-dessus.
- 5** Faire monter en neige les blancs d'œuf avec le sel. Les incorporer en 3 fois à la masse, puis verser immédiatement le tout dans le moule.
- 6** Faire cuire le gâteau au chocolat et aux pommes de terre à 200 °C dans la moitié inférieure du four pendant environ 60 minutes. Au besoin, le recouvrir d'une feuille d'aluminium. Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir 15 minutes dans le moule.
- 7** Saupoudrer le gâteau de poudre de cacao et le placer dans une grande assiette plate ou dans un plat à gâteau. Laisser entièrement refroidir.