



LE DESSERT

GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT ET POMMES DE TERRE



★★★★☆ (141)

ENV. 1H 30 MINUTES
POUR UN MOULE À MARNIÈRE 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** citron
- 150 g** de noisettes moulues
- ½ sachet** de poudre à lever
- 1 cc** bien remplie de poudre de cacao
- 2** blancs d'œuf
- 1 pincée** de sel
- sucre en poudre pour la décoration

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 au-dessus d'un plat creux.
- 4** Dans un autre plat creux, battre pendant environ 8 minutes les jaunes d'œuf, le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une crème épaisse et presque blanche. Y incorporer le zeste de citron finement râpé. Ajouter une cuillère à café de jus de citron. Incorporer successivement les noisettes, la poudre à lever, le cacao en poudre et les pommes de terre pressées.
- 5** Faire monter en neige les blancs d'œuf avec le sel. Les incorporer en 3 fois à la masse. Cela fait, verser immédiatement le tout dans le moule.
- 6** Faire cuire le gâteau au chocolat et aux pommes de terre à 200 degrés 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 sucre en poudre et le placer dans une grande assiette plate ou à gâteau. Laisser entièrement refroidir.