

## GATEAU DE PATATES DOUCES AUX RAISINS CASAMANCE



Pour 6 personnes :

1kg patates douces  
4 œufs  
100g de farine  
150g de beurre  
100g de sucre  
½ sachet de levure  
150g de raisins secs  
10cl de rhum

Eplucher et faire cuire les patates douces 20 mn dans une casserole d'eau bouillante. Réduire en purée.

Rincer les raisins et les faire macérer dans le rhum.

Préchauffer le four th 7, 210°

Fouetter le beurre ramolli avec le sucre, ajouter les œufs un par un, puis la farine avec la levure. Mélanger bien.

Ajouter la purée de patates douces et les raisins avec le rhum.

Beurrer et fariner un moule. Faire cuire 45 mn. Laisser un peu refroidir et démouler.

Bon appétit !