



FICHE RECETTE

Par **Christophe Malet**, Chef du restaurant *D'un Goût à l'Autre* et **Christophe Roux**, Chef de cuisine au collège Do Mistrau, Département de la Drôme.

Délice de patates douces, compotée douceur et mousse au chocolat Valrhona



Préchauffez votre four à 175°C.

Lavez, épluchez et faites cuire les patates douces. Après les avoir réduites en purée, faites-les sécher en les mélangeant dans une casserole, à feu moyen.

Réservez une petite partie de la purée.

Dans un saladier, ajoutez ensuite les oeufs, le sucre, la vanille, la cannelle, la fleur d'oranger et le lait. Ajoutez-y la purée de patates douces tiède et le beurre.

Versez le tout dans un moule beurré (ou papier sulfurisé).

Enfournez de 45min à 1h. Laissez ensuite refroidir au frigo pendant 4h.

Dans un syphon, ajoutez le chocolat noir et l'eau chaude pour obtenir une mousse au chocolat simple et rapide

À table !

Drôme - Ardèche
JEUDI 3 OCTOBRE 2024

INGRÉDIENTS

Pour 4-6 portions

Gâteau

- › 500 g de patates douces
- › 1 oeuf
- › 30 g de sucre
- › 30 g de beurre
- › 6 cl de lait
- › Cannelle, vanille et/ou fleur d'oranger à votre convenance

Mousse au chocolat (sans lactose)

- › 100 g de chocolat noir
- › 40 cl d'eau chaude
- › Un syphon

Valence Romans Agglo / Direction de la communication / Juin 2024