

# GÂTEAU AU CHOCOLAT À LA PATATE DOUCE

---

PRÉPARATION : 15 min – CUISSON : 45 + 20 min – PRÊT EN : 1 h 20 min

---

## INGRÉDIENTS

200 g de patate douce en purée  
125 g de purée de noix de cajou  
100 g de chocolat noir pâtisseries  
100 g de miel liquide  
30 g de farine T55

20 g d'amandes effilées  
1 c à s de cacao en poudre non sucré  
1 c à c de bicarbonate alimentaire  
1 pincée de sel

---

## MÉTHODE DE PRÉPARATION

- Préchauffer le four th.6 (180 °C).
- Brosser la peau des patates douces, puis les enfourner pendant 45 minutes.
- En parallèle, faire fondre le chocolat dans une casserole au bain-marie sur feu doux, puis ajouter délicatement le beurre de noix de cajou afin de le fluidifier par la chaleur. Mélanger les deux ingrédients jusqu'à obtention d'une crème homogène.
- Dans un robot, mixer l'appareil chocolat-noix de cajou avec l'ensemble des ingrédients secs.
- Après cuisson des patates douces, ôter la peau, puis ajouter la chair orangée dans le robot mixeur. Mixer l'ensemble des ingrédients en prenant soin de rabattre l'appareil qui aura tendance à se coller aux parois du mixeur.
- Verser la pâte obtenue dans un moule à cake et enfourner 20 minutes, thermostat 6. Attendre son total refroidissement, puis démouler le gâteau et servir en parsemant d'amandes effilées.