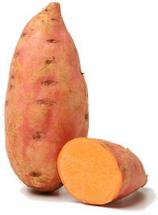


FONDANT DE CACAO A LA PATATE DOUCE

Ingrédients :



500
grammes



1
litre



200
grammes



125
grammes



100
grammes



2
cuillères
à café



Ustensiles :



Eplucher les patates douces et les couper en rondelles.

Les faire cuire à feu doux dans une casserole avec le lait et 2 pincées de sel pendant 15 minutes environ. Quand les patates douces sont cuites, garder un verre de lait de côté et les égoutter.

Ecraser les patates douces avec le moulin à légumes et les mettre dans le grand saladier.

Ajouter le verre de lait et mélanger avec la fourchette.

Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre avec des petits morceaux de beurre au four à micro-ondes dans le petit saladier.

Ajouter le sucre roux et la vanille liquide. Bien mélanger et ajouter ce mélange à la purée de patates douces. Quand le mélange est homogène, mettre le saladier au réfrigérateur pendant au moins 3 heures avant de manger le fondant obtenu.