

FONDANT DES ILES A LA POMME DE TERRE



Ingrédients :

- *400 g de pommes de terre à chair farineuse (*estima, bintje*)
- *125 g de poudre d'amande (*ou poudre de noisette*)
- *120 g de sucre en poudre (*J'ai trouvé que ce n'était pas très sucré donc la prochaine fois j'essaie avec 140 g voire 150*)
- *3 oeufs
- *100 g de beurre
- *le zeste d'un citron non traité
- *3 cuillères à soupe de rhum
- *sucre glace

Pour un moule à manqué de 20 cm

Lavez les pommes de terre et mettez-les dans de l'eau froide dans une casserole. Cuisez-les pendant 25 mn après l'ébullition. Egouttez-les et pelez-les. Passez-les au moulin à légumes et récupérez la purée dans un grand saladier.

Incorporez le beurre en morceaux dans la purée chaude puis les oeufs avec le sucre en poudre.

Mélangez bien, puis ajoutez la poudre d'amande, le zeste de citron et le rhum.

Mélangez à nouveau et versez dans un moule à manqué antiadhésif.

Cuisez 50 mn dans un four préchauffé à 200° (*personnellement j'ai réglé la température à 180° et c'était suffisant mais tout dépend des fours*). Démoulez une fois que le gâteau est tiède et servez saupoudré de sucre glace.

Accompagnement : coulis de fruits (de la passion, framboises ou de fraises) ou du caramel ou de la crème anglaise...