

Gâteaux

Gâteau à la patate douce



2h20 **40 min** **40 min** **1h** **581**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **14** personnes

Ingrédients pour le gâteau

1 Patate(s) douce(s)
 300 g **Farine**
 250 g **Sucre roux**
 25 cl **Lait demi-écrémé**
 130 g **Beurre**
 2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 10 cl **Sirop d'érable**
 2 c. à café **Cannelle en poudre**
 1 c. à café **Extrait de vanille**
 1 c. à café **Bicarbonate de soude**
 1 c. à café **Gingembre en poudre**
 1 c. à café **Noix de muscade en poudre**
 1 sachet(s) **Levure chimique**
 1 c. à soupe **Vinaigre d'alcool blanc**
 0.5 c. à café **Sel**

Ingrédients pour le

Étape 1

Préparation de la pâte à gâteau

- 1 Mettre les patates douces dans une casserole remplie d'eau. Faire cuire sur feu vif pendant 40 minutes.
- 2 Une fois bien cuites, les égoutter puis les refroidir sous l'eau froide.
- 3 Les éplucher à la main en les passant sous l'eau froide pour ne pas se brûler.
- 4 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 5 Mettre le beurre dans un saladier. Ajouter le sucre vergeoise. Mélanger au batteur électrique.
- 6 Utiliser de préférence du beurre pommade qui sera plus facile à mélanger.
- 7 Ajouter les oeufs un par un, mélanger entre chaque ajout. Réserver.
- 8 Dans un saladier contenant la farine, ajouter la levure chimique, la cannelle, la muscade, le gingembre, le bicarbonate de soude et le sel.
- 9 Puis verser le lait. Mélanger. Ajouter le sirop d'érable et l'extrait de vanille liquide. Eteindre le batteur et racler les parois.
- 10 A l'aide d'une fourchette, écraser les patates douces.

Puis les ajouter dans la pâte.

- 11 Mélanger à nouveau avec le batteur électrique.
- 12 Ajouter un tiers des ingrédients secs. Mélanger au batteur.
- 13 Puis ajouter le reste des ingrédients secs. Mélanger une dernière fois.
- 14 Ne pas se préoccuper s'il reste quelques grumeaux de patate douce dans la pâte.
- 15 Beurrer deux moules.
- 16 Mélanger la pâte au batteur électrique une dernière fois tout en ajoutant le vinaigre blanc.
- 17 Verser la pâte dans les deux moules. Bien l'étaler et mettre au four pendant 30 à 40 minutes.

glaçage

250 g **Beurre**
600 g **Sucre glace**
1 c. à soupe **Extrait de vanille**
1 c. à soupe **Bourbon**
1 c. à soupe **Jus de citron**
1 c. à café **Sel**

Étape 2

Glaçage du gâteau

- 1 Sortir les gâteaux du four et les laisser refroidir.
- 2 Mettre le beurre mou dans la cuve du robot pâtissier. Le faire tourner jusqu'à obtenir un beurre pommade.
- 3 Arrêter le robot et ajouter la moitié du sucre glace. Battre à nouveau.
- 4 Puis ajouter le sel, l'extrait de vanille liquide, le Bourbon et le jus de citron.
- 5 Une fois le mélange bien lisse, éteindre le robot. Ajouter le reste de sucre glace et mélanger une dernière fois jusqu'à parfaite incorporation.
- 6 Si le glaçage est sec, ajouter du Bourbon, ou du lait pour une version moins alcoolisée.
- 7 Démouler les gâteaux avec l'aide d'un couteau. Les retourner sur une assiette.
- 8 Entourer les gâteaux de papier sulfurisé pour ne pas salir l'assiette.
- 9 A l'aide d'un couteau scie ou d'une lyre à gâteau, couper le dessus d'un gâteau pour le rendre bien plat.
- 10 Réserver les chutes de gâteau dans un saladier, elles serviront pour la fabrication de cakes balls.
- 11 Sur ce premier gâteau, faire un pré glaçage. Pour cela, étaler du glaçage sur le dessus et aussi sur les bords.
- 12 Mettre ce premier gâteau au réfrigérateur.
- 13 Comme pour le premier gâteau, couper la surface du deuxième gâteau pour qu'il soit bien plat.
- 14 Le recouvrir de glaçage, en mettre un peu plus que pour le premier.
- 15 Sortir le premier gâteau du réfrigérateur, le poser sur le deuxième.
- 16 Puis tartiner à nouveau le gâteau de glaçage sur toute la surface et sur les côtés. Réserver du glaçage pour la fabrication des cakes balls.
- 17 Mettre au congélateur pendant 15 à 20 minutes.

Étape 3

Finition du gâteau

- 1 Au bout de 15 minutes, vérifier si la texture du glaçage est suffisamment dure. Si c'est le cas, le sortir du congélateur.
- 2 Recouvrir entièrement le gâteau de glaçage. Lisser la surface avec une maryse.
- 3 Pour obtenir un aspect parfait, passer la maryse sous l'eau très chaude puis lisser le glaçage avec. Recommencer jusqu'à avoir un glaçage miroir.
- 4 Retirer le papier sulfurisé sous le gâteau. Réserver.

Étape 4

Préparation des cakes balls

- 1 Emietter à la main les chutes de gâteaux réservées plus tôt.
- 2 Ajouter du glaçage, mélanger avec une cuillère en bois.
- 3 Si le mélange est trop dur, ajouter un peu de glaçage et mélanger à nouveau. Puis réserver.
- 4 Hacher des noix à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 S'humidifier les mains légèrement. Ensuite prendre un peu de pâte et la rouler en une boule dans les mains. Puis l'enrober de noix.
- 6 Prendre un pic à brochette et l'insérer dans la cake ball. Puis la déposer sur une assiette.
- 7 Continuer avec le reste de pâte.
- 8 Mettre au réfrigérateur.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les cakes balls du réfrigérateur.
- 2 Nettoyer les bords de l'assiette autour du gâteau.
- 3 Saupoudrer le gâteau de noix hachées.
- 4 Couper une part et servir accompagné de cakes balls.