

Gâteau « la surprise de Charlotte »

Pour préparer ce gâteau il faut prévoir 30 minutes, son temps de cuisson sera de 1 heure

Les ingrédients pour 8 personnes :

- 500 grammes de pommes de terre « Charlotte »
- 80 g de farine
- 180 grammes de sucre
- 4 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 60 grammes de raisins secs

Préparation :

- Eplucher les pommes de terre, les passer sous l'eau et les couper en deux pour les faire cuire à la cocotte-minute dans de l'eau non salée pendant 10 minutes. Puis égoutter les pommes de terre avant de les écraser avec une fourchette pour obtenir une purée.
- Prendre un saladier pour mélanger les 4 jaunes d'œufs, le sucre, le beurre que vous aurez fait fondre préalablement, le sucre vanillé et la crème fraîche.
- Ajouter au mélange la purée de pomme de terre, la farine, les raisins secs et la levure.
- Battre les blancs en neige ferme et verser délicatement dans la préparation.

La cuisson

- Beurrer un moule à manqué, verser la pâte et cuire le tout à thermostat 8 (240°) pendant 50 mn

Le service

- Démouler le gâteau et servir « la surprise de charlotte » chaude ou froide.