



TARTE SUCREE AUX PATATES DOUCES

8 personnes - 30 min de préparation - 1 h 50 min de cuisson

INGREDIENTS

- 500 g de patates douces
- 125 g de beurre ramolli
- 200 g de sucre en poudre
- 12,5 cl de lait
- 2 œufs
- 1c. café d'extrait de vanille
- 1 pâte sablée

PREPARATION

- 1) Épluchez les patates douces. Les faire bouillir pendant environ 40 à 50 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- 2) Préchauffer le four à 180° C (thermostat 6). Placer la pâte dans un moule à tarte de 23 cm de diamètre.
- 3) Dans un saladier, écraser les patates douces avec une fourchette. Ajouter le beurre et bien mélanger au mixeur. Incorporer le sucre, le lait, les œufs, et la vanille. Avec un fouet électrique, battre le tout sur vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Verser sur la pâte à tarte.
- 4) Faire cuire dans le four préchauffé pendant 55 à 60 minutes, jusqu'à ce qu'un couteau piqué au centre de la tarte en ressorte bien propre. La tarte devrait gonfler un peu comme un soufflé lors de la cuisson, mais elle retombera une fois sortie du four. C'est normal !