



Écrivez un commentaire...



Nicole Vulcain
13 h · 🌐

CaraiibePrice

- 450g de patates douces
- 1 pâte sablée
- 2 oeufs
- 1 c. à café d'extract de vanille
- 1/2 c. à café de muscade râpé
- 1/2 c. à café cannelle moulue
- 200g de sucre en poudre
- 115g de beurre

125



TARTE À LA Patate douce

1. Préchauffez le four à 180°.
2. Faire cuire les patates douces dans une casserole d'eau bouillante pendant 40 minutes. Puis les passer sous l'eau froide, les peler puis réduire les patates douces en purée dans un saladier.
3. Dans le saladier : ajoutez le beurre, le sucre, le lait, les oeufs, la muscade, la cannelle et la vanille. Bien mélanger pour obtenir un mélange homogène.
4. Dérouler la pâte sablée dans un moule à tarte, verser la préparation précédente et enfourner pendant 1 heure. Laisser la tarte refroidir avant de servir.

Punch au lait

environ 8 à 10P.

1 litre de lait

vanille

1 pincée de muscade

cannelle

1 zeste de citron vert

1/2 quart de litre de Rhum

200g de sucre

Faire bouillir le lait, vanille, ajouter le sucre

la muscade et canelle

Mélanger tous les ingrédients en faisant mousser à l'aide d'un fouet et servir chaud