**Gâteau de patates douces ananas ricotta et lait de coco**

**Préparation : 30 min Cuisson : 50 min**

**Ingrédients**

**Pour 8 personnes**

800 g de pulpe de patates douces

250 g de ricotta

1 petite boite d’ananas en morceau

1 petite boite d’ananas en tranches

20 ml de lait de coco

3 c à soupe de rhum

4 œufs

1/2 sachet de levure chimique

110 g de farine

110 g de sucre (plus 1 c à soupe)

40 g de beurre fondu (+ pour le moule)

1 pincée de sel

**Préparation**

Égoutter les morceaux et tranches d’ananas.

**Peler** les patates douces, les couper en petits morceaux. Dans une casserole mettre les patates douces recouvertes d’eau et cuire 20 min avec une cuillère à soupe de sucre. Égoutter puis les mettre dans un saladier avec les morceaux d’ananas, la ricotta et le lait de coco. Mixer finement avec le mixer plongeant. Laisser tiédir

**Fouetter** les jaunes d'œufs avec le sel, le sucre, la farine mélangée avec la levure, le beurre fondu, et le rhum. Verser la purée patates douces ananas. Fouetter encore quelques secondes pour un mélange homogène.

**Monter** les blancs en neige ferme et les ajouter au mélange précédent. Verser cette pâte dans un moule à manqué beurré. Disposer dessus des tranches d’ananas.

**Cuire 50** min à four préchauffé à 190 °C (th.6-7). Eteindre le four et laisser le plat encore 10 min porte fermée. Le sortir, un fois tiède, le placer au réfrigérateur. Peut aussi se déguster tiède.

**Remarque :** à refaire sans hésitation, c’est moelleux et fondant, et les saveurs de l’association ananas, patates douces, et rhum n’est plus à faire, un vrai délice pour les papilles.

Avec ces quantités, j’ai utilisé un moule à manquer de 26 cm de diamètre + 3 petits ramequins. Vous pouvez aussi tout faire en individuel.

Source ; Cuisine gourmande de Carmencita