**Gâteau de patate douce et ananas à la ricotta et sucre de coco**

**Ingrédients**

**Pour 8 personnes**

650 g de patates douces pesées épluchées

1 boîte de 500 g d’ananas en morceaux

1 noix de beurre

3 c à soupe de rhum brun

3 œufs

125 g de sucre de coco

250 g de ricotta

100 g de farine

1/2 sachet de levure chimique

½ c à café de poudre de vanille

5 cl d’huile de pépins de raisin

  **Préparation**

Égoutter l’ananas et faire dorer légèrement les morceaux d’ananas dans une poêle avec une noix de beurre et 1 c à soupe de sucre de coco prélevé sur les 125 g. Flamber avec 2 c à soupe de rhum (surtout pas sous la hotte)

Éplucher et faire  cuire à couvert dans une casserole les patates douces recouvertes d’eau, puis égoutter. Les réduire en purée avec l'ananas.

Fouetter les jaunes d’œuf  avec le sucre de coco restant, l’huile, la ricotta, et  la farine tamisée avec la levure. Incorporer la purée de patates douces et ananas, ajouter la poudre de vanille et la cuillère de rhum. Bien mélanger.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement dans la préparation.

Beurrer un plat ou un grand moule et faire cuire à four préchauffé  Th 185°C pendant 35 à 40 min.

Laisser refroidir, et mettre au réfrigérateur.

**Remarque :** Ce gâteau gonfle en cuisant et  redescend en refroidissant c’est normal