



## LE DESSERT

# CAKE À LA POMME DE TERRE ET À LA NOISETTE



★★★★☆ (95)

ENV. 1H 20 MINUTES  
POUR UN MOULE À CAKE D'ENV. 30 CM

## INGRÉDIENTS

- 300 g** de pommes de terre à chair farineuse
- 2** blancs d'œuf
- 1 pincée** de sel
- 220 g** de beurre ramolli
- 220 g** de sucre
- 1 sachet** de sucre vanillé
- 3** œufs
- 2** jaunes d'œuf
- 200 g** de farine blanche
- 1 cs** de poudre à lever
- 1 cc** de cannelle
- 1 pincée** de cardamome
- 150 g** de noisettes moulues
- 50 g** de noisettes hachées grossièrement
- 150 g** de chocolat noir haché grossièrement

### le glaçage

- 250 g** de sucre glace
- 3 cs** jus de citron
- 20 g** de noisettes hachées grossièrement

## PRÉPARATION

- 1** Faire cuire les pommes de terre avec leur peau. Les passer sous l'eau froide, les éplucher et les écraser. Graisser le moule à cake ou le chemiser de papier sulfurisé.
- 2** Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et réserver.
- 3** Mettre le beurre avec le sucre et le sucre vanillé dans un saladier. Faire mousser au batteur électrique. Ajouter progressivement les œufs ainsi que les deux jaunes. Continuer de fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4** Dans un deuxième saladier, mélanger la farine avec la poudre à lever, la cannelle, la cardamome, les noisettes moulues et hachées et le chocolat. Préchauffer le four à 180 °C.
- 5** Incorporer la moitié des ingrédients secs dans le mélange beurre-œufs. Ajouter ensuite la moitié des pommes de terre écrasées. Mélanger le tout avec une spatule en bois et procéder de même avec la moitié restante. Pour finir, incorporer délicatement les blancs en neige avec une spatule, jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 6** Verser la pâte dans le moule et lisser à la cuillère. Faire cuire au four préchauffé pendant env. 45 à 50 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré. Piquer le gâteau avec la lame d'un couteau pour vérifier s'il est cuit. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.
- 7** Pour le glaçage, délayer le sucre glace dans un peu de jus de citron jusqu'à obtenir un sirop épais. Verser le glaçage sur le gâteau refroidi et parsemer de noisettes hachées.