

# FONDANT DE PATATE DOUCE & DULCE DE LECHE AU LAIT DE COCO

Pour 6 muffins et 1 cake de 23 cm

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 pour les "muffins" et 50-60 min pour le cake



**800 g de patates douces (poids cuit et égoutté)**

**1 banane (100 g environ)**

**80 g de farine**

**240 g de sucre roux**

**200 g de beurre**

**4 œufs**

**1 cuillère à café rase de gingembre en poudre**

**80 à 100 g de lait de coco**

**1 cuillère à soupe de rhum**

**1 sachet de sucre vanillé**

- 1 Peler les patates douces. Les couper en gros dés et les faire cuire à l'eau bouillante.
- 2 Préchauffer le four à 180°C.
- 3 Une fois les patates douces cuites, les réduire en purée avec le lait de coco et la banane à l'aide d'un mixer.
- 4 A part, mélanger les œufs entiers, le sucre, la farine, le rhum, le beurre en pommade ainsi que le gingembre et le sucre vanillé. Le mélange doit être assez homogène. Ajouter alors la purée.
- 5 Répartir entre le moule à cake et les moules à muffins (non beurrés car en silicone) et faire cuire au bain marie.
- 6 Lorsque le fondant est refroidi, démouler et servir nappé avec le dulce de leche au lait de coco ...

## DULCE DE LECHE AU LAIT DE COCO

Pour 1 pot à confiture

Préparation : 2 min

Cuisson : 30 min environ

**400 ml de lait de coco (riche en extrait de coco)**

**120 g de sucre roux (moitié sucre blond de canne et sucre de palme cette fois-ci)**

**1/4 cuillère à café de fleur de sel**

- 1 Fouetter ensemble les trois ingrédients dans une casserole à fond épais et sur feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- 2 Augmenter le feu à moyen/fort, porter à ébullition et laisser réduire pendant 1/2 heure environ en surveillant et en remuant de temps en temps.
- 3 Laisser refroidir, transférer dans un pot à confiture et conserver au frais.
- 4 Lors du service, tremper le pot dans un bol d'eau chaude pour que le DULCE DE LECHE AU LAIT DE COCO retrouve sa fluidité.