

# FONDANT PATIDOU & AMANDES

Pour 2 moules de 20 cm

Préparation : 30 min

Cuisson : 35 min



## Fondant

**540 g de patidou épluché et cuit à la vapeur (j'ai obtenu 450 g de purée de patidou)**

**180 g d'amandes en poudre**

**180 g de sucre blond de canne**

**1 cuillère à café rase de cannelle moulue**

**1 pointe de vanille en poudre ou les graines d'une gousse de vanille**

**100 g de beurre fondu**

**4 œufs**

**150 g de farine (bien diminué par rapport à la recette d'origine mais un peu moins encore la prochaine fois)**

## Caramel

**100 g de sucre**

**125 ml de lait de coco**

- Mélanger tous les ingrédients.
- Verser dans un moule en silicone et non beurré pour moi.
- Faire cuire 30-35 min au four préchauffé à 180°C. Un bâtonnet en bois doit ressortir à peine humide.
- Laisser refroidir 5-10 min dans le moule puis démouler, laisser refroidir complètement puis mettre au frais.
- Servir frais avec un petit filet de sauce caramel au lait de coco parce que c'est bien meilleur avec ! (Faire chauffer le lait de coco jusqu'à presque ébullition. Faire fondre le sucre dans une casserole avec un petit peu d'eau ou sans eau jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée. Hors du feu, ajouter avec précaution et en fouettant le lait de coco chaud ... gare aux éclaboussures !, remettre sur feu doux et mélanger pendant quelques minutes pour lisser la sauce).