



Concocté par le  
Chef Jean-François BURY

### Ingrédients

- ◆ 750 g patate douce
- ◆ 50 g Farine
- ◆ 2 Œufs
- ◆ 125 g beurre
- ◆ 100 g miel
- ◆ 3 g cannelle en poudre
- ◆ 25 g Rhum blanc
- ◆ 1 Grenade



8 personnes



1h de préparation  
et cuisson

### Préparation

- 1) Laver et éplucher la patate douce.
- 2) Tailler en morceaux et cuire dans une casserole à couvert avec un fond d'eau, environ 30 minutes.
- 3) Une fois qu'elle est en purée, bien la dessécher à l'aide d'une spatule pour enlever un maximum d'humidité.
- 4) Incorporer le beurre coupé en morceaux hors du feu. Bien mélanger au fouet afin d'obtenir une purée.
- 5) Réserver une partie pour mettre en topping.
- 6) Ajouter le miel et les œufs, puis la cannelle.
- 7) Pour finir, incorporer la farine tamisée et le rhum.
- 8) Avant de passer au four, il faut laisser 15 minutes au frigo pour obtenir un choc thermique et une meilleure caramélisation ou cuisson, puis verser dans le moule en silicone de la forme choisie.

Pour la cuisson : 170°C pendant 15 minutes puis 160°C pendant 10 minutes.

Attendre 10 minutes avant de démouler.

#### Dressage :

Une fois froid, démouler et mettre la purée sur le dessus et quelques grains de grenade.



**Dégustez !**

**Vous pouvez aussi les faire en grand format**