

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Mini kouglofs à la patate douce



Imprimer



Commenter

Préparation: **20 min**

### Ingrédients Pour 4 personnes

- 120 g de raisins secs
- 6 c. à s. de rhum ambré
- 1 patate douce
- Huile de coco
- 1 c. à s. de compote de pomme
- 30 g de sucre de coco
- 20 cl de lait de coco
- Vanille en poudre

- 135 g de farine de riz
- 40 g de farine de sarrasin
- 30 g de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de poudre à lever sans gluten
- 1 c. à c. de cannelle
- 1 c. à s. de miel
- Sucre glace
- Fleurs comestibles
- Fruits rouges

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Épluchez la patate douce, coupez-la en petits morceaux et placez- les sur le tamis du Vitaliseur. Faites cuire pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Mixez la patate douce et réservez.
4. Faire trempez les raisins secs dans la moitié du rhum. Réservez.
5. Dans un cul-de-poule mélangez la compote et le sucre de coco. Ajoutez la patate douce, le lait de coco, l'huile de coco, le miel et la vanille.
6. Ajoutez les farines, les poudres, le sel, la cannelle et les raisins marinés.
7. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit molle et collante.
8. Graissez des mini moules à kouglof et transférez la pâte dans les moules à l'aide d'une cuillère à café. Faites cuire pendant 20 minutes sur le tamis.
9. Décorez avec les fruits, le sucre glace et les fleurs.

*Recette de Virginie Ferrari sortie en avant première du magazine 95°#32 spécial desserts.*

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)