

Flan de patate douce (servi en petits cubes)

- 1kg de patate douce (pour 2 moules)
- 250g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- Cannelle en poudre
- 150g de farine
- 100g de sucre en poudre
- 100ml de lait
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 2 oranges pressées

Laver, éplucher, couper en morceaux la patate douce. Cuire à l'eau avec 150g de sucre en poudre, 2 sachets de sucre vanillé, la cannelle.

Ecraser à la fourchette en incorporant la farine, 100g de sucre en poudre, la levure, le lait et les jus d'oranges.

Enfourner 30mn dans le four préchauffé Th 6 ou 180°C.

Démouler et saupoudrer de noix de coco râpée.

Mousse de mangue et ananas

- ananas
- mangue
- cannelle en poudre
- sucre vanillé
- petits suisses (quantité selon le nombre de fruits)
- feuilles de menthe pour le décor
- cerises confites pour le décor également

Eplucher les fruits, les couper en morceaux et les mixer.

Ajouter le sucre vanillé, la cannelle en poudre et les petits suisses.

Verser dans des coupelles individuelles et décorer avec une feuille de menthe et une cerise confite.

Gâteau de patate douce et chocolat

- 600 g de patate douce
- 250 g de chocolat pâtissier noir
- 1 ou 2 cuillère à soupe de sirop d'agave (optionnel)

Mixer le tout après avoir cuit les patates douce.

Laisser figer au moins 4 heures

Crème mangue-coco

- 200 g de mangues
- 150 cl de lait de coco

Pour 6 verrines

Mixer la mangue et le lait de coco, disposer dans les verrines et laisser au frais jusqu'au service.