



Le Petatou

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 23/03/2016

Le Petatou vu par Vision-Plaisir.

Un dessert a base de pommes de terre très agréable à manger et facilement réalisable. Servi avec une glace vanille , votre gâteau fera un grand effet a vos convives.

Ingrédients :

- 350g de purée de pomme de terre
- 125g de sucre en poudre
- 80g de farine
- 3 œufs entiers
- 1/2 sachet de levure chimique
- 300g de fromage blanc nature
- sucre glace
- une pâte sucrée

Pour un cercle de tarte d'environ 20 cm ø .





Recette de www.vision-plaisir.fr

Mélanger le sucre avec les œufs puis ajouter la purée de pomme de terre. Ensuite le fromage blanc et la levure chimique puis terminer par la farine.

Foncer un moule à tarte et verser dedans la préparation . Saupoudrer de sucre glace et cuire au four environ 35 minutes a 200°C.(piquer avec une pointe de couteau pour savoir si le petatou est cuit) .

A déguster refroidi mais pas froid. Idéal avec une glace vanille.

Recette pour: 8 personnes

Prix environ 2.70€