

IRISH POTATO PIE DESSERT

Pour un gâteau de 28 cm de diamètre :

500 grammes de pommes de terre en purée

6 œufs

125 grammes de poudre d'amande

125 grammes de beurre

250 grammes de sucre

200 ml de whisky

Préparez les pommes de terre que vous cuirez environ 30 minutes à l'eau bouillante avant de les réduire en purée, si possible avec un moulin à légumes.

Séparez les blancs des jaunes. Battez les blancs en neige. Faites fondre le beurre au bain marie ou au four à micro-ondes.

Incorporez les jaunes et le sucre, puis rajoutez le beurre fondu.

Mélangez tous les ingrédients ensemble en incorporant les jaunes, le sucre et le beurre aux blancs, puis rajoutez la poudre d'amandes, la purée de pommes de terre et le whisky.

Mettez dans un moule à manqué de 28 cm de diamètre préalablement beurré. Mettez un rond de papier sulfurisé du diamètre du moule au fond afin de permettre le démoulage. Faites cuire à four moyen à 180 °/th. 6 pendant 45 minutes.

Laissez refroidir complètement avant de démouler. Servez en dessert ou lors du thé.