

Pain patate

Ingrédients :

6 à 8 patates douce à chair blanche	1 morceau de noix de coco (facultatif)
250 g de sucre de canne brun	150 g de beurre fondu (ou huile ou margarine)
2 à 3 bananes (fruit) bien mûres	2 cc d'essence de vanille
1 morceau de gingembre	1/2 cc de sel
1 boîte de lait évaporé	1 cc de poivre
1/2 L de lait entier	1 cc de muscade
1 boîte de lait de coco	1 cc de girofle poudre
1/2 tasse de raisins secs trempés dans du rhum	

Laver et couper les patates en petits morceaux. Les râper ou passer au mixer (avec le morceau de noix de coco).

Bien mélanger les patates à la spatule avec tous les ingrédients.

Laisser cuire le mélange à feu moyen en remuant constamment jusqu'à coloration et consistance pâteuse.

Déposer dans un pyrex beurré et enfourner jusqu'à coloration.

Servir chaud ou tiède avec une boule de glace.