

GATEAU A LA BETTERAVE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 50 minutes
Pour 4 personnes	1 moule à cake, 1 saladier, 1 mixeur

Ingrédients :

1 grosse betterave
2 pommes
3 œufs
200 gr de sucre
200 gr de farine
1 sachet de poudre à lever
75 gr de noisettes en poudre
1 cuillère d'huile (tournesol ou noix)
Quelques gouttes d'extrait de vanille liquide
3 cuillères à café de cannelle
3 cuillères à café de gingembre
1 poignée de graines de courge et de tournesol

Préparation :

1 - Préchauffer le four à 180°
2 - Peler et couper la betterave et les pommes, cuire 10 minutes à la vapeur et mixer en purée
3 - Dans un saladier mélanger le sucre, la farine, la poudre à lever et la poudre de noisettes, faire un puits et ajouter les œufs, la purée, la vanille, l'huile et les épices ; mélanger doucement pour avoir une pâte homogène
4 - Verser dans un moule beurré et ajouter les graines sur le dessus
5 - Mettre à cuire 50 minutes