

Gâteaux

Cake à la betterave et aux épices


2h20

TEMPS TOTAL

20 min

PRÉPARATION

1h

CUISSON

1h

REPOS

411

CALORIES

 Ingrédients
pour 8 personnes

**Ingrédients pour le cake
à la betterave et aux
épices**

250 g **Betterave rouge
cru**
 80 g **Fraises séchées**
 10 g **Graines de
cardamome**
 200 g **Farine**
 30 g **Maïzena**
 8 g **Levure chimique**
 50 g **Sucre roux**
 100 g **Miel liquide**
 15 cl **Huile de noisette**
 3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

**Ingrédients pour le
moule**

10 g **Beurre**
 1 **Farine**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 2 Couper grossièrement les fraises séchées. Réserver.
- 3 Laver les betteraves et couper leurs extrémités. Les peler avec un économome.
- 4 Râper les betteraves à l'aide d'une mandoline. Réserver.
- 5 Avec les mains, beurrer généreusement le moule de beurre pommade. Verser un peu de farine dans le moule et tapoter pour qu'elle adhère aux parois. Retirer l'excédent.

Étape 2

Réalisation de la pâte à cake

- 1 Mettre la farine dans un ramequin. Ajouter la maïzena, la levure chimique. Tamiser au dessus d'un saladier.
- 2 Pour mélanger l'appareil, utiliser la feuille, qui est généralement le troisième accessoire du robot, avec le fouet et le crochet. Il est idéal pour faire les pâtes.
- 3 Verser l'appareil dans le bol du robot. Ajouter la cassonade et la cardamome broyée.
- 4 Actionner le robot et incorporer le miel et l'huile de

noisette. Ajouter les œufs un par un, en attendant que chaque œuf soit bien intégré au mélange.

- 5 Arrêter le robot lorsque le mélange est homogène. A l'aide d'une maryse, enlever l'excédent de pâte sur la feuille.
- 6 Incorporer la betterave à la préparation et bien mélanger avec une maryse. Ajouter les fraises et réserver.

Étape 3

Cuisson du cake

- 1 Verser l'appareil dans le moule à l'aide d'une maryse. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 2 Pour une meilleure diffusion des arômes, il est préférable de laisser reposer le cake au frais pendant une petite heure avant de l'enfourner.
- 3 Enfourner le gâteau pendant 1 heure.
- 4 Sortir le gâteau du four et le démouler.
- 5 Pour que le cake ne se déforme pas en refroidissant, le démouler sur le côté, sur une grille.

Étape 4

Dressage

- 1 Lorsque le cake a bien refroidi, découper des tranches épaisses.
- 2 Disposer les tranches sur une planche avec le reste du gâteau non découpé.
- 3 Ce cake peut être conservé pendant quelques jours dans une boîte en fer, sous film, ou bien congelé.