Cake salé aux pépites de betteraves et noisettes

Après le cake aux betteraves sucré, j'ai voulu tester la version salée en gardant la même base à la poudre de noisette et y ajoutant quelques épices pour relever le tout.

Ingrédients (pour un petit moule à cake de 15 cm de long) :

- 1/2 betterave crue
- 2 oeufs
- 120 g de farine
- 50 g de noisettes en poudre
- 25 ml d'huile
- 1 yaourt
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de cumin
- 1 cuil à soupe de graines de pavot
- 1 pincée de noix de muscade
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Peler les betteraves, les couper en petits cubes. Passer au mixeur pour obtenir un "hachis" de betteraves, qui ressemblent à des pépites.

Concasser grossièrement les amandes.

Battre les oeufs entier, ajouter la farine mélangée à la levure. Verser ensuite la poudre de noisette puis le yaourt. Ajouter la farine puis l'huile et les épices. Mélanger le tout.

Au dernier moment incorporer les pépites de betteraves sans trop mélanger pour qu'ils ne colorent pas la pâte.

Verser la pâte dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé.

Enfourner et laisser cuire 35 à 40 min. Laisser tiédir et démouler sur une grille à pâtisserie.

Déguster froid.

Le 13 Mai 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances
Lien :http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/05/13/index.html