



Cuisine et  
dépendances

## Beetroot cake (gâteau aux betteraves)



*La cuisine est bien le seul domaine où je me montre un tant soit peu téméraire : j'aime les expériences hasardeuses, et plus la recette a l'air bizarre, plus elle m'attire (pour les anciens de Marmiton, vous vous souviendrez peut-être du [diplomate de Rachel](#) ). Alors quand j'ai vu la [recette](#) du beetroot cake de Pascale Weeks, je me suis bien gardée la page au chaud jusqu'au temps de recevoir des betteraves crues dans mon panier bio hebdomadaire. Et voilà qui est fait ! Le résultat ? Un des meilleurs gâteaux de la cuvée blog 2009 et certainement le plus étonnant : on voit très bien les filaments rouges vifs de betteraves après la cuisson. Tout juste tiède , c'est encore meilleur avec la croûte légèrement croustillante et le milieu bien moelleux. Et puis on ne sent pas tellement le goût de la betterave, que je n'aime pas plus que ça, d'ailleurs.*

Ingrédients (pour un moule rond de 25 cm de diamètre):

- 300 g de farine
- 250 g de sucre
- 4 œufs
- 300 g de betteraves crues râpées
- 100 ml d'[huile d'olive vanillée](#)
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuil à café de vanille

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanchi et mousseux, puis ajouter la

vanille. Ajouter ensuite la farine délayée avec la levure et l'huile d'olive. On obtient une pâte assez épaisse. Finir de mélanger à la spatule en incorporant les betteraves râpées.

Verser la pâte dans un moule en silicone et enfourner en laissant cuire une quarantaine de minutes : le gâteau doit rester moelleux à cœur.

Laisser tiédir et démouler. Ce cake est encore meilleur tiède.

*Le 16 Décembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/12/16/index.html>*