

Cake à la betterave

Pour deux moules à cakes de 22cm de long

Temps de préparation : **20mn.** Temps de cuisson : **45 mn**

La mesure étalon est un pot du yaourt d'environ 200ml !

Ingédients : 2 betteraves moyennes cuites, 3 œufs, 1 pot de yaourt (fait maison de préférence), 2 pots de sucre de canne, ½ pot d'huile de tournesol, 3 pots de farine de blé, 1 sachet de poudre à lever, ¼ de cuillère à café de noix de muscade râpée, un pot de canneberges séchées ou de raisins secs, 1 sachet de vanille en poudre.

Préchauffer le four à 175°C (th 5-6).

Peler et râpez les betteraves.

Dans un saladier, fouettez le yaourt, les œufs, l'huile, le sucre de canne. Ajoutez les betteraves et redonnez quelques coups de fouet.

Dans un grand saladier, mélanger la farine, les épices, la poudre à lever et les canneberges ou raisins secs.

Versez le mélange liquide sur le mélange sec, afin d'éviter la formation de grumeaux, et remuer juste assez pour incorporer la farine.

Versez la pâte rapidement dans les moules beurrés farinés si nécessaire.

Enfournez pour 45 mn.

Vérifiez la cuisson en piquant le gâteau avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir propre .

Laissez tiédir, en couvrant avec un torchon, avant de démouler sur grille de préférence .