

CAKE FRAMBOISES BETTERAVES

(POUR 10 PORTIONS)



LES INGRÉDIENTS

- 250 g de betteraves cuites (environ 3 petites betteraves)
- 250 g de framboises fraîches ou surgelées
- 200 g de farine (tamisée)
- 100 g de sucre (sucre en poudre ou complet ou de coco pour une version plus saine)
- 3 œufs
- 50 ml d'huile végétale (huile de tournesol ou huile d'olive douce)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 80 g de poudre d'amandes (facultatif, pour une texture plus moelleuse)
- Jus d'un 1/2-citron (touche de fraîcheur)



LES CONSEILS DE JULIE

- Variante de fruits : myrtilles, des mûres ou des fraises, ...
- N'hésitez pas à couper votre cake en tranches et à le congeler.



LES + DE LA RECETTE

- Sans produit laitiers (allergie)
- Riche en fibres et en anti oxydants



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- Mixez les betteraves cuites jusqu'à obtenir une purée lisse et homogène.
- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Dans un grand bol, tamisez la farine et la levure chimique.
- Ajoutez la poudre d'amandes et une pincée de sel. Mélangez bien.
- Dans un autre bol, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement mousseux.
- Ajoutez l'huile végétale et le jus de citron. Mélangez.
- Incorporez la purée de betterave à ce mélange, en remuant bien pour bien l'intégrer.
- Ajoutez délicatement les ingrédients secs (farine, levure, etc.) au mélange humide.
- Ajoutez doucement les framboises à la pâte. Si les framboises sont surgelées, il est préférable de les ajouter sans les décongeler pour éviter qu'elles ne se décomposent trop.
- Tapissez-le de papier sulfurisé le moule à cake
- Versez la pâte dans le moule et lissez le dessus à l'aide d'une spatule.
- Enfournez pendant 50 à 60 minutes, ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau insérée au centre en ressorte propre. Si le cake brunit trop vite, couvrez-le d'une feuille de papier aluminium.
- Laissez le cake refroidir pendant quelques minutes avant de le démouler.
- Laissez-le refroidir complètement sur une grille avant de le découper.