

*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 économe.
- 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.