

Gateau à la betterave



Ingrédients :

1 petite betterave crue
180 g de farine
130 g de cassonade
1 sachet de levure
3 œufs
80 g de beurre fondu
60 g de noix de cajou non salées
5 cl de rhum

Épluchez la betterave et la hacher assez fin. Concassez également les noix de cajou. Elles vont donner un peu de croquant au gâteau.

Préchauffez le four Th 7 (200°)

Mélangez la farine, la levure, le sucre, les œufs et le beurre fondu. Ajoutez le rhum, la betterave hachée et les noix de cajou. Mélangez.

Versez la pâte dans un moule à gâteau et enfournez 30 minutes environ.

Laissez refroidir avant de servir.