

CAKE A LA BETTERAVE ROUGE

Ingrédients

200 g de farine
1 sachet de levure chimique
3 œufs
1 yaourt à la grecque
1 betterave rouge cuite
150 g jambon
100 g de mozzarella
100 g de gruyère râpé
80 g de noix de cajou
10 cl d'huile d'olive
sel, poivre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Couper la betterave en petits dés ainsi que le jambon et la mozzarella.
3. Concasser les noix de cajou.
4. Verser la farine et la levure dans un saladier.
5. Ajouter les œufs un par un, le yaourt à la grecque, mélanger, incorporer l'huile, bien mélanger pour avoir une pâte bien lisse.
6. Incorporer les morceaux de jambon puis les dés de betterave, de mozzarella puis le gruyère râpé.
7. Mélanger et ajouter les noix de cajou. Saler et poivrer,
8. Verser le tout dans un moule à cake et faire cuire durant 45 minutes.
9. Démouler à la sortie du four et déguster à température ambiante.

