



Cake chèvre betterave aux graines

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 1 cake

Préparation | 15 min

Cuisson | 45 à 50 min

INGRÉDIENTS

- 50g de flocons d'avoine
- 1cuil à café de thym haché
- 25g de graines de courges
- 25g de graines de tournesol
- 2cuil à café de graines de carvi ou de cumin
- 100g de farine
- 100g de farine complète
- 0.5sachet de levure chimique
- 200g betteraves crues, pelées et râpées finement
- 2oeufs
- 80ml d'huile d'olive
- 80g de crème fraîche
- 1cuil à soupe de miel
- 20g de parmesan râpé
- 120g de fromage de chèvre fais détailler en morceaux
- Sel,poivre



Préchauffez votre four à 180°C, chaleur tournante. Huilez et chemisez un moule à cake.

Dans un bol, mélangez les flocons d'avoine, le thym, les graines, le carvi ou le cumin et réservez.

Dans un saladier, versez les deux farines, la levure chimique et 3/4 de cuil à café de sel.

Mélangez, puis ajouter (sans mélanger), les betteraves râpées et le mélange à base de flocons d'avoine et de graines, en prenant soin de réserver 1 cuil à soupe.

Dans un autre saladier, battez les œufs avec l'huile, la crème, le miel et le parmesan, puis versez sur l'appareil à la betterave.

Mélangez le tout à la spatule, puis ajoutez le fromage de chèvre et mélangez de nouveau en essayant de ne pas trop écraser le mélange.

Versez dans le moule à cake et parsemez du restant de flocons d'avoine et de graines.

Enfournez pour 45-50 min dans un four préchauffé à 180°C.

Laissez refroidir avant de le découper.