

Cake à la Betterave

**2 grosses betteraves crues (300 gr environ)
200 gr de farine + 1 cuillerée à café de levure
200 gr de beurre fondu
150 gr d'abricots secs (ou de raisins)
80 gr de noix (ou de noisettes torréfiées et pelées)
150 gr de vergeoises (ou cassonade
3 œufs**

Préchauffez le four à 180° (thermostat 6).

Pelez les betteraves, puis les découper en gros morceaux avant de les passer à la râpe fine. Battre au fouet le sucre et les œufs, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, le beurre ramolli, les abricots, les noix et les betteraves. Versez la pâte presque jusqu'au bord du moule à cake. Laisser cuire 45 minutes.

Cette recette peut se faire dans des moules à Muffin avec une cuisson de 30 minutes.