



Gâteau à la Betterave



Ingredients

1 betterave

3 œufs

150 g de sucre

200 ml d'huile + beurre

250 g de farine

10 g de levure chimique

10 g de vanille

1 cuillère à soupe de gouttes de citron



Préparation

Hachez la betterave en petit morceaux, versez dans un grand bol.

Ajoutez 3 œufs, le sucre, l'huile et mélangez. Ajoutez la farine, la levure chimique, vanille. Bien graiser la casserole. Couper du papier sulfurisé sur le fond, ajouter le mélange à gâteau et fermer le couvercle, maintenir la casserole sur le feu doux pendant 40 min. Une fois le gâteau est cuit partager le en deux parts et imbibez le avec les gouttes de citron.



Décoration

Dans un récipient battre 200 g de mascarpone et 300 g de fromage Philadelphia

et un verre de sucre

Des petites fleurs comestibles (Capucine, calceola, la rose, ...)