

Cake salé coquin à la betterave et au chèvre



Ingrédients pour 6 personnes :

- 400 g de betteraves crues
- 230 g de farine
- 100 g de bûche de chèvre
- 100 ml de lait
- 2 œufs
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 sachet de levure chimique
- Sel & poivre

Les étapes

Préchauffez le four à 210°C.

Pelez les betteraves, puis râpez-les avec une grosse râpe.

Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure, les œufs, le lait, l'huile, du sel et du poivre. Fouettez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Ajoutez les betteraves râpées, puis le chèvre détaillé en petits morceaux. Mélangez à nouveau et versez dans un moule à cake en silicone ou chemisé de papier de cuisson.

Enfournez pour 30 à 40 minutes, puis servez avec une salade.

Source : [Recette de Cake salé coquin à la betterave et au chèvre \(fourchette-et-bikini.fr\)](http://fourchette-et-bikini.fr)