Le gâteau à la betterave de Nicole

1 betterave cuite * (200g)

1 orange juteuse

2 œufs (jaunes et blancs séparés)

80 g sucre de canne intégral (rapadura)

80 g de purée d'amandes

100 g de farine de blé bise (type 80)

1 sachet de poudre à lever

huile pour graisser le moule de cuisson.

Presser l'orange et recueillir le jus et le zeste.

Mixer le tout avec la betterave et réserver.

Préchauffer le four à 180° (th 5/6).

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et incorporer la betterave mixée, la purée d'amandes. Finir par la farine additionnée de poudre à lever. Bien mélanger.

Monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à l'appareil.

Verser la préparation dans un moule graissé et enfourner pour 30 min minimum (moule à manqué). Laisser 10 min de plus pour un moule à cake (plus profond).

* Pour cuire la betterave, soit

à la cocotte-minute, couverte d'eau, 30 min.

pendant 1h30 à l'eau bouillante.