Gâteau à la betterave et quelques fraises

Tiré du site : http://www.christelleisflabbergasting.com/2014/07/le-gateau-a-la-betterave-de-fanny-et-quelques-fraises.html

* 3 {gros} oeufs
* 175 g (6 oz) de sucre en poudre super fin
* Les graines d’1 gousse de vanille
* 250 g (9 oz) de betterave crue {environ 2 betteraves moyennes ou 5 très petites}, pelées et très finement râpées
* 175 g (6 oz) de farine blanche tout usage
* 10 g (1/2 oz ou env. 2 c.c.) de poudre à pâte {ou levure chimique}
* 1 c.c. de cannelle moulue
* 120 g (4 1/4 oz) de beurre, fondu

1) Préchauffer le four à 170˚C (340˚F). Beurrer généreusement et chemiser un moule à gâteau de 22 cm (9 1/2 po) de papier parchemin

2) Fouetter les oeufs avec le sucre et les graines de vanille pendant 3 à 5 minutes, jusqu’à ce que le mélange soit mousseux et double de volume.

3) Incorporer délicatement la betterave râpée, la farine, la poudre à pâte et la cannelle et mélanger jusqu’à ce que l’appareil soit lisse.

4) Ajouter quelques cuillerées de la pâte au beurre fondu (il ne doit pas être trop chaud) et battre vigoureusement jusqu’à ce que le mélange soit homogène, puis ajouter le mélange au reste de l’appareil. Mélanger.

5) Verser l’appareil dans le moule et cuire au four pendant 25 minutes {50 minutes dans mon four} ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre du gâteau ressorte propre et sec.

6) Laisser tiédir sur une grille et transférer sur l’assiette de service

Note

Pour les fraises au sirop, j’ai simplement réalisé un sirop simple (quantité égale de sucre et d’eau) que j’ai chauffé jusqu’à ce que le sucre soit dissout, j’ai ensuite ajouté 1 c.c. de Galliano Vanille (une liqueur qu’on pourrait remplacer par les graines d’1 gousse de vanille ou 1 c.c. d’extrait de vanille pure) et les fraises coupées en morceaux. J’ai laissé chauffer quelques minutes, puis laissé tiédir et épaissir le sirop hors du feu avant d’en arroser le gâteau.

Trempette à la betterave

* 3 ou 4 betteraves cuites
* 1 gousse d’ail écrasée
* 1 tasse de yogourt nature ou yogourt grec
* 1 c. à thé de cumin
* 2 c. à thé de jus de citron
* Sel et poivre

Peler les betteraves et les couper en morceaux. Dans le bol d’un robot culinaire mettre tous les ingrédients et mixer jusqu’à l’obtention d’une purée lisse. Ajuster l’assaisonnement. Servir avec des pitas grillés.

Pour les pitas grillés, il suffit de badigeonner les pains avec de l’huile d’olive, je saupoudre ensuite du paprika. À l’aide de ciseaux de cuisine, je coupe les pitas en 12 triangles et je les place dans une plaque au four pour une dizaine de minutes à 350. Il faut surveiller, ça grille vite !

Quiche de bette à carde

* 1 abaisse de pâte feuilletée
* 4 œufs
* 1 t. de ricotta
* 100g de feta coupé en dés
* ¼ de t. de pignons de pin
* 5-6 bettes à carde, feuilles et côtes séparées, haché
* 1 oignon haché finement
* 1c. à soupe d’huile d’olive + un filet

Chauffer l’huile, faire revenir l’oignon et les côtes de bettes à feu doux pendant 4-5 minutes. Ajouter les feuilles de bettes et cuire une minute supplémentaire

Préchauffer le four à 400F. Abaisser la pâte et mettre sur un moule à quiche/tarte couvert de papier sulfurisé.

Dans un bol, battre les œufs avec la ricotta, ajouter le feta et le mélange oignons et bettes puis incorporer délicatement, saler et poivrer légèrement et mettre dans le moule.

Parsemer de pignons de pin et arroser d’un filet d’huile.

Cuire 10 minutes à 400F, baisser la température à 350F et cuire encore 20-25 minutes.

Pois mange-tout à la tomate

* 200g de pois mange-tout équeuté
* 1 c. à s. d’huile d’olive
* 1 oignon haché
* 1 fleur d’ail haché
* 1 grosse tomate épépinée et hachée
* 6 olives dénoyautées et coupées en 4
* 6 feuilles de basilic
* Sel et poivre

Blanchir les pois 2-3 minutes dans l’eau bouillante. Égoutter et réserver.

Dans une poêle, chauffer l’huile et faire revenir les oignons et la fleur d’ail à feu doux pendant 5 minutes. Ajouter les pois mange-tout et mélanger. Incorporer les tomates et laisser mijoter une dizaine de minutes. 2 minutes avant la fin, ajouter les olives et le basilic. Saler et poivrer au goût.