

## Cake à la betterave et à la crème fouettée au chèvre



Entrée **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 15 mn

*A l'occasion de Pâques, des petits nids en entrée.*

### Ingrédients

- 1 betterave - cuite
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de fromage rapé
- 3 cs d'huile
- 2 pincées de sel
- 1 pincée de poivre
- 100 g de chèvre frais (type rians)
- 25 cl de crème fraîche
- 1 cc de miel
- tomates cerises
- 3 oeufs
- 1 yaourt

### Préparation

- 1 Mélanger les ingrédients (farine, levure, oeufs, yaourt, fromage râpé, huile, sel, poivre) de l'appareil à cake.
- 2 Couper la betterave en petits dés et l'incorporer à la préparation.
- 3 Verser dans des moules individuels (moule à donuts pour les nids). Cuire 15 mn au four à 180°C (th.6). Laisser refroidir.
- 4 Pour la crème au fromage de chèvre, Au batteur monter la crème fraîche avec le fromage de chèvre frais, Ajouter une cuillère à café de miel, battre à nouveau et réserver au frais.
- 5 Pour le montage, retourner les cakes, égaliser pour les faire tenir à plat et remplir le creux de crème fouettée au fromage de chèvre.
- 6 Décorer de tomates cerises allongées.

Proposé par



**philau**

**Le bien vivre en Limousin : recettes, balades et découverte de notre région à travers notre maison d'hôtes Le Mas du Loup**

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

