



Desserts

Autre

Cake de chou-rave glacé au beurre et fruits secs

Pour 6 personnes.

Ingrédients

Pour la pâte

150 grammes de choux-raves (râpé)
2 cuillères à café de extrait de vanille
2 cuillères à café de levure en poudre
275 grammes farine fermentante
100 millilitres de huile végétale
100 millilitres de yaourt grec
150 grammes de sucre
3 œufs
2 cuillères à café de noix de muscade (moulue)
1/2 cuillère à café bicarbonaat
1/2 cuillère à café sel

Pour le glaçage

2 cuillères à café de extrait de vanille
30 grammes de noisettes (hachées)
350 grammes de sucre en poudre
115 grammes beurre doux
50 millilitres de lait

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Mettez les œufs, le sucre, le yaourt, l'huile et la vanille dans un plat puis mélangez bien. Incorporez-y le chou-rave râpé.

Tamisez la farine, la levure en poudre, le bicarbonate, la noix de muscade et le sel et mélangez délicatement jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

Entretemps faites le glaçage: mettez le sucre en poudre, la vanille et 1 cs de lait dans un grand plat. Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux et continuez de chauffer jusqu'à ce qu'il brunisse et sente la

noisette. Versez-le dans le plat et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit épais et lisse. Si nécessaire ajoutez plus de lait.

Contrôlez si les muffins sont cuits à l'aide d'un cure-dents (piquez dans la pâte – si rien ne colle dessus, ils sont cuits). Laissez refroidir 10 minutes dans les petites formes puis démoulez-les pour refroidir complètement.

Terminez les cakes refroidis avec le glaçage et saupoudrez avec les noisettes hachées.

Ustensiles de cuisine

Four

Passoire

Formes à tartelette

