



Capharnaüm (mini cakes colorés)



Si vous regardez la définition de capharnaüm, vous trouverez : " endroit où des objets sont en grand nombre et en désordre". Je trouve que cela va plutôt bien à ce cake, très moelleux, où se mêlent légumes, orange, miel, noix de coco, raisins secs et fromage Philadelphia. C'est un heureux j'y fous-tout que je me suis empressée de noter avant d'oublier les ingrédients mis selon l'inspiration éphémère et le contenu de mes placards.

Cette recette est quand même inspirée de celle de [Béatrice Vigot-Lagandré](#); pour compléter la collection des gâteaux bizarres aux légumes, j'ai cette fois mélangé betteraves + carottes et y'a pas à dire, autant je ne suis pas une grande fan de la betterave en entrée, autant je m'en régale dans les desserts.

Ingrédients (pour 5 à 6 mini-cakes :

- 100 g de betterave crue, râpée
- 100 g de carottes crues, râpées
- 1 orange non traitée
- 50 g de raisins secs blonds
- 50 g de noix de coco râpé
- 120 g de farine
- 1 œuf
- 150 g de Philadelphia (à défaut du fromage frais)
- 50 g de sucre
- 30 à 50 ml de lait
- 1 pincée de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Râper le zeste d'orange et presser le jus.

Fouetter l' œuf avec le sucre et le zeste d'orange jusqu'à obtenir un mélange blanchi mousseux puis

ajouter le fromage phidaladelphia. Battre vigoureusement pour obtenir une pâte homogène.

Verser ensuite le jus d'orange puis la farine et la levure chimique. Mélanger le tout en versant un peu de lait si la pâte est trop épaisse. Ajouter ensuite la noix de coco, les légumes râpés et la noix de coco. Bien mélanger le tout pour enrober les légumes de pâte.

Répartir la pâte dans des mini-moules en cake (ou un gros moule à défaut). On peut saupoudrer une pincée de noix de coco râpée sur chaque gâteau.

Enfourner 20 min à thermostat 6 (180°C). Laisser cuire 25 minutes environ (le double si on utilise un grand moule à cake). Laisser tiédir et démouler.

Le 19 Mai 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/05/19/17835672.html>