

Cake aux panais

(Même recette avec des carottes, marche aussi avec un mélange carottes-panais)

Ingrédients (pour 6-8 personnes) :

- 300g de panais râpé
- 200g de cassonade (ou sucre brun non raffiné)
- 300g de farine
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c à café de cannelle
- 1 c à café de gingembre en poudre
- ½ c à café de vanille
- 15 cl d'huile de tournesol

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un saladier mélanger le panais râpé, le sucre, la farine, la levure, la cannelle et le gingembre en poudre.
- Incorporer petit à petit l'huile et les œufs.
- Verser dans un moule à cake préalablement beurré.
- Faire cuire 35mn.

Bon appétit !