

Financiers à la betterave

Ingrédients

- 150g de betterave crue
- 60g de beurre
- 2 œufs
- 80g de sucre
- 100g de farine
- 20g de poudre de noisettes
- 5g de levure chimique



Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Laisser refroidir
3. Laver la betterave sans l'éplucher, la râper
4. Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre pendant 3 minutes environ jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et double de volume. Ajouter 125g de betterave râpée, la farine, la levure et la poudre de noisettes. Mélanger. Incorporer le beurre fondu petit à petit jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Verser dans des moules individuels rectangulaires et enfourner 40 minutes.