



La recette du réseau « Bien Manger à l'École, c'est l'affaire de ma commune »

Cake salé aux betteraves

Ingrédients

35 portions de 80g

- 500g d'haricots blancs secs
- 750g de betteraves crues
- 400g d'oignons
- 14 œufs
- 100g d'huile d'olives
- 1 CàS de cumin en poudre
- Sel
- Poivre

Préparation

- Cuire les haricots blancs et les betteraves en amont
- Eplucher et ciseler les oignons
- Eplucher les betteraves et les couper en julienne
- Faire revenir les oignons avec un peu d'huile d'olives, ne pas colorer
- Ajouter le cumin, couvrir et laisser infuser quelques minutes
- Ajouter la julienne de betteraves
- Egoutter les haricots blancs, les mixer avec les œufs et l'huile d'olives
- Incorporer les betteraves et les oignons, bien mélanger, assaisonner et goûter
- Mettre du papier sulfurisé dans un gastronorme, verser l'appareil
- Cuire 40min à 160°C

Régalez-vous !