

Petits pains aux betteraves [Louise Rivard]



“ Une recette québécoise, qui n’est pas du tout régime, puisée dans le livre intitulé ‘Mile et un petits gâteaux Louise Rivard’. Comme d’hab, j’ai ajouté ma touche personnelle... des écorces d’oranges confites !

Les Ingrédients :

Pour 6 à 8 mini-cakes...

- 220 g de farine de blé de type T65
- 200 g de sucre de canne
- 1 pincée de bicarbonate de sodium
- 1 sachet de levure chimique
- 4 gros œufs
- 200 g de beurre (100 g de demi-sel et 100 g de doux)
- 2 petites [betteraves](#) crues
- 100 g de [zestes d’oranges confites](#)
- 1 c. à soupe [d’écorce d’orange séchée râpée](#)
- 100 g de raisins secs
- ¼ de c. à thé de sel fin

Les Étapes :

Épluchez les betteraves crues et râpez-les finement.

Battez le beurre en crème avec les œufs et le sucre. Ajoutez graduellement les ingrédients secs (farine, bicarbonate, écorce d’orange séchée râpée, levure chimique, sel). Ajoutez à la pâte, les raisins secs et les écorces d’oranges enfarinés. Versez la pâte dans un moule de à 6 ou 8 mini-cakes.

Enfournez dans le milieu du four préchauffé à 180°C et ce pendant 35 à 40 minutes ou jusqu’à ce que la pointe d’un couteau ressorte propre et sec après avoir piqué un des cakes.

Démoulez. Dégustez.

Et Que Dire De Plus ?

- [Mile et un petits gâteaux](#), aux Éditions Modus Vivendi écrit par Louise Rivard en 2007 (ISBN : 978-2-89523-453-1).
- La prochaine fois, je râperai plus finement les betteraves.
- Cette recette a été transférée depuis mon ancien blog.