

Gâteau au PANAIS, noisettes, citron et quatre épices

Ingrédients:

200g de chair de panais
2 œufs
100g de sucre de canne blond
100g de farine
100g de poudre de noisettes
1 c.c. de mélange 4 épices
3 c.S. d'huile de tournesol
½ sachet de levure chimique
1 pincée bicarbonate de soude
Le zeste d'un citron

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Laver et râper le panais (pas besoin de l'éplucher). Récupérer le zest d'un citron.

Mélanger les liquides : battre les œufs, l'huile et la purée de noisettes. Ajouter les ingrédients secs : farine, levure, poudre de noisettes, les 4 épices et le bicarbonate. Verser la préparation dans les moules préalablement beurrés en ajoutant le sucre à la fin par-dessus et en ne le mélangeant que très peu pour que la surface du gâteau sorte plus croquante voire caramélisée du four.

Enfourner 30min (45min si vous ne faites qu'un seul gros gâteau).

