

Cake sans gluten : sarrasin, panais, chocolat

INGREDIENTS

250gr de panais
250gr de farine de sarrasin
200gr de sucre
 $\frac{1}{2}$ sachet de levure alsacienne
3 à 4 cuillères à soupe d'huile
3 oeufs
copeaux de chocolat
1 cuillère à café de cannelle

PREPARATION

Cuire le panais à l'eau puis le réduire en purée avec une fourchette. Dans un saladier, mélanger le panais, le sucre, la farine, la levure et la cannelle avec une fourchette. Ajouter l'huile et les oeufs un par un en mélangeant bien à chaque fois. Ajouter les copeaux de chocolat (noir de préférence).

Verser le tout dans un moule à cake beurré ou tapissé d'une feuille de papier sulfurisé.

Mettre au four à 180° pendant 35 minutes minimum, contrôler la cuisson avec la pointe d'un couteau (elle doit ressortir sèche).