Cake à la Betterave et à la Fraise

Pour 6/8 personnes :

- **250 g de farine**
- **150 g de beurre**
- **110 g de sucre**
- **10 cl (ou 100 g) de jus de betterave (ici un jus de betterave d'exception "Alain Milliat")**
- **3 œufs**
- **3 grosses cuillères à soupe de confiture de fraise (ici une confiture de fraise d'exception "Favols")**
- **1 cuillère à soupe de graines de sésame**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Faire fondre le beurre puis le travailler énergiquement, au fouet ou au robot, jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.

2. Ajouter, tout en mélangeant, les œufs un à un puis le sucre vanillé, la farine, la levure et l'équivalent d'une cuillère à café de jus de betterave.

3. Dans un moule à cake généreusement beurré, verser la pâte. Réserver à température ambiante environ une trentaine de minutes.

4. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

5. Enfourner le tout pour 45 à 50 minutes de cuisson. Contrôler la cuisson à l'aide d'un couteau : s'il ressort propre, c'est cuit !

6. Laisser tiédir le cake.

7. En parallèle, dans une casserole, ajouter le reste de jus de betterave avec la confiture de fraise.

8. Chauffer à feu doux puis remuer jusqu'à ce que l'ensemble devienne légèrement épais.

9. Démouler le cake puis le disposer sur une grille.

10. Napper celui-ci avec la préparation de manière bien homogène.

11. Parsemer le tout de graines de sésame : c'est prêt !

 Ce cake se conservera très facilement plusieurs jours dans une boîte hermétique et se dégustera à l'heure du café ou du thé.
Le mariage entre la betterave et la fraise fonctionne à merveille et je peux vous assurer que vous serez incroyablement surpris de son succès !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !