

# Cake au radis noir, poires et noisettes

Pour 6 à 8 personnes - 20 minutes de préparation - 40 minutes de cuisson

- 1 gros radis noir pelé et râpé finement
- 2 belles poires bien mûres pelées et râpées
- 2 cuillerées à soupe de graines de pavot
- 100 g de noisettes en poudre
- 2 cuillerées à soupe de cacao en poudre d'excellente qualité
- 1 cuillerée à soupe de miel
- 3 œufs
- 1 noix de beurre
- 200 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 15 cl d'huile

1. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Beurrez un moule à cake.
2. Mélangez le radis, les poires, les graines de pavot, les noisettes, le cacao et le miel.
3. Dans un grand saladier, fouettez les œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé. Lorsque le mélange commence à blanchir, ajoutez la farine, le sel et la levure, en fouettant. Incorporez le mélange radis-poire ainsi que l'huile. Versez dans le moule beurré et faites cuire au four pendant 40 minutes.

Notes de Myriam :

Avec le four à 180° le gâteau cuit parfaitement, j'ai rajouté cinq minutes pour mon gâteau et ensuite je l'ai sorti du four pour le refroidir.

La recette contient des graines de pavot. Personnellement je ne les trouve pas indispensables. Cela apporte un peu de craquant ou de crissant quand on mange, c'est tout. A vous de choisir!