

Cake au panais et au chocolat blanc

Ingrédients :

100 g de farine blanche

100 g de farine complète

1 cc de levure

130 g de beurre mou

130 g de vergeoise blonde (sucre de canne à sucre brut)

300 g de panais

100 g de chocolat blanc

1 orange non traitée (bio)

1 cc de cannelle

$\frac{1}{2}$ cc de noix de muscade

1 pincée de sel

préchauffer le four à 170° C

Préparation :

Fouetter le beurre et le sucre au batteur jusqu'à ce que le mélange soit léger et aéré. Peler et hacher les panais. Laver l'orange et prélever son zest puis le hacher. Presser l'orange et le verser, accompagné des zestes, sur le beurre sucré. Incorporer progressivement les farines, la levure, le sel et les épices en fouettant sans cesse. Verser pratiquement toute la préparation dans un moule à cake beurré et fariné et planter les carrés de chocolat à la verticale dans la pâte. Recouvrir avec le reste de pâte et faire cuire 50 minutes environ. Sortir du four, laisser tiédir sur une grille et servir tiède ou froid.