



DÈS  
**12**  
MOIS

CHAQUE JOUR LA VIE À PLEINES DENTS

# CAKE SUCRÉ AU PANAIS



**Saison :** De septembre à janvier

**Le + nutrition :**

Cousin de la carotte, il a une saveur douce et sucrée. Riche en fibres, en vitamines B9 et C, en potassium, en fer, en calcium et en magnésium .

## — Ingrédients

**Pour 4 personnes**

- 100 g de panais
- 100 g de farine
- 2 œuf
- 70 g de beurre
- 60 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de gingembre

## — Préparation

**20 minutes de préparation**

**30 minutes de cuisson**

- Préchauffer votre four à 180°C.
- Eplucher et râper le panais.
- Mélanger l'œuf avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Mélanger à part la farine, la levure et les épices.
- Incorporer les œufs battus à ce mélange.
- Ajouter ensuite le beurre fondu et enfin le panais râpé
- Mettre la préparation dans un moule à cake pour une cuisson de 30 minutes environ !

A consommer tiède ou froid

**! BON APPÉTIT !**