

Pain radis noir/betterave rouge
(c'est le rouge qui gagne...)

un radis noir
une betterave
250g de thon (facultatif)
5 œufs (on peut les oublier sans que ce soit une catastrophe...)
200g de ricotta
crème liquide ou fromage blanc
1/2 citron
sel, poivre, tabasco

Eplucher le radis et la betterave et les râper finement.
Ajouter thon, ricotta, crème ou fromage blanc et mixer.
Ajouter le jus de citron, sel, poivre et tabasco.
Ajouter ensuite les œufs battus.
Verser dans un moule à cake beurré.
Mettre au four th 6 (180°) environ une heure.
A mi cuisson recouvrir d'une feuille d'alu (important sinon ça crame trop sur le dessus) ;
Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur.