

# GÂTEAU À LA BETTERAVE



**30'**

PRÉPARATION

**50'**

GUISSON

**NIVEAU**

**FACILE**

## INGRÉDIENTS



- 250 G DE BETTERAVES CRUES
- 225G DE FARINE
- 125 G DE BEURRE
- 100 G DE CHOCOLAT NOIR EN MORCEAUX
- 100 G DE SUCRE ROUX
- 3 œufs
- 1 C À S DE LEVURE CHIMIQUE
- 1 C À C D'EXTRAIT DE VANILLE
- ½ C À C DE BICARBONATE ALIMENTAIRE

- 1** Faites cuire la betterave dans de l'eau ou à la vapeur. Puis mixer la betterave en purée.
- 2** Faites fondre le chocolat et le beurre au bain marie et laissez le refroidir à température ambiante.
- 3** Dans un bol, fouettez le sucre avec les œufs. Incorporez le mélange chocolat/beurre. Mélangez.
- 4** Ajoutez la farine, la levure chimique et le bicarbonate tamisés. Puis ajoutez la purée de betterave et l'extrait de vanille. Mélangez.
- 5** Versez la préparation dans un moule à manqué. Enfouez pour 50 minutes à 180°C dans un four préchauffé.
- 6** À la sortie du four, laissez refroidir le gâteau. Puis le démouler. Soudrez de sucre glace ou nappez-le d'une ganache au chocolat.