

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 3 œufs
- 200 g de purée de betterave ou 1 betterave crue
- 90 g de sucre
- 40 g de beurre ou 2 c. à soupe d'huile neutre
- 80 g de farine
- 1 c. à café de poudre à lever

Préparation

ÉTAPE 1 Préchauffez le four th. 5 (160°C).

ÉTAPE 2 Pelez la betterave et coupez la en dés.

ÉTAPE 3 Faites cuire 30 min à la vapeur.

ÉTAPE 4 Mixez la betterave pour obtenir une purée.

ÉTAPE 5 Faites fondre le chocolat au bain marie.

ÉTAPE 6 Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez la farine et la levure.

ÉTAPE 7 Ajoutez la purée de betterave, le chocolat, le beurre, bien mélangé puis versez la pâte dans des petits moules ou un grand moule à cake.

ÉTAPE 8 Laissez cuire 20 à 30 min dans des petits moules et 45 min à 1h pour un grand moule.