

Atelier culinaire - École du Pérolier



Gâteau chocolat betterave



IDÉE LUMINEUSE !

La betterave remplace avantageusement la matière grasse dans cette recette. Vous pouvez aussi utiliser 150 g de compote à la place.

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- 4 œufs
- 80 g de sucre en poudre
- 200 g de betterave
- 80 g de farine
- 50 g poudre d'amandes
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

RECETTE :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.
- Dans un récipient, fouettez ensemble les œufs et le sucre.
- Ajoutez le chocolat fondu au mélange, puis la farine, la levure et le sel.
- Mélangez.
- Coupez et mixez la betterave avec un peu d'eau.
- Ajoutez la betterave à la préparation.
- Versez dans un moule. Beurrez si nécessaire.
- Enfournez pour 25 minutes ou 15 min pour des muffins individuels.

