

GATEAU A LA BETTERAVE ROUGE ET AU CHOCOLAT

- 250 à 300 g de betterave rouge cuite
- 70g crème liquide
- 200 à 250 g chocolat
- 3 œufs
- 100 g de poudre d'amandes
- 8 g levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 cac extrait vanille ou 1 sachet de sucre vanillé

Faire fondre le chocolat au bain marie (en garder un peu pour le glaçage) et laissez refroidir.

Fouettez les œufs et ajoutez-y la betterave en purée.

Ajoutez le chocolat refroidi et la poudre d'amandes + levure et fleur de sel.

Cuire 30 min à 170°C.

Démoulez le gâteau refroidi et faire un glaçage avec du chocolat fondu.