

GATEAU CHOCO-BETTERAVE

- 250 gr de betterave rouge
- 200 gr de chocolat noir
- 200 gr de beurre
- 5 œufs
- 4 c à s de café forte
- 160 gr de sucre
- 130 gr de farine
- 1 c à c de levure chimique
- 3 c à s de cacao

- Mettre le four à chauffer à 160°

- Mixer très finement les betteraves rouges,
- Faire fondre le chocolat au bain-marie,
- Ajouter le beurre, les jaunes d'œufs et le reste des ingrédients,
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation,
- Verser dans un moule à manquer beurré et cuire 1 h à 160°