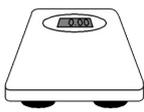
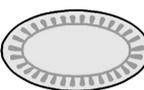
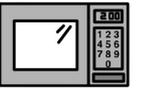


Gâteau au chocolat et à la betterave

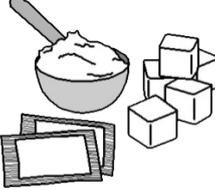
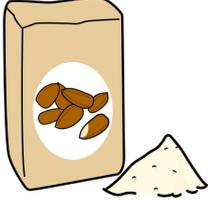


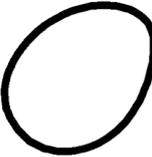
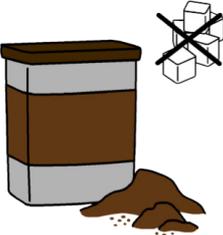
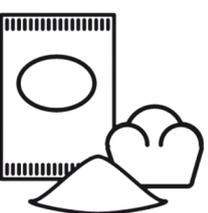
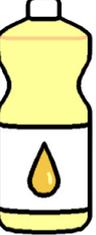
Matériel

1 saladier	1 bol en verre	1 récipient	1 planche à découper	1 maryse	1 fouet	1 couteau	1 pinceau à pâtisserie	1 mixeur
								

1 balance	1 assiette	1 moule 20 ou 22cm	1 four à micro-ondes	1 four
				

Ingrédients

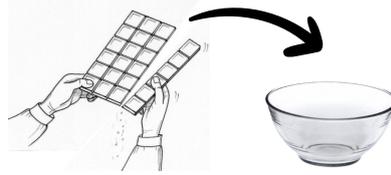
200 g de chocolat noir à au moins 50 %	300 g de betteraves cuites	80 g de sucre	80 g de farine	50 g de poudre d'amande
				

4 oeufs	2 cuillères à soupe de cacao non sucré	2 cuillère à café d'extrait de vanille	1/2 sachet de levure chimique	1 pincée de sel	huile
					

Préparation:

1

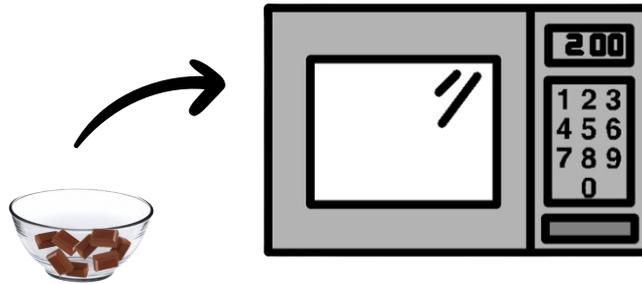
Dans un bol en verre, cassez le chocolat en petits morceaux.



2

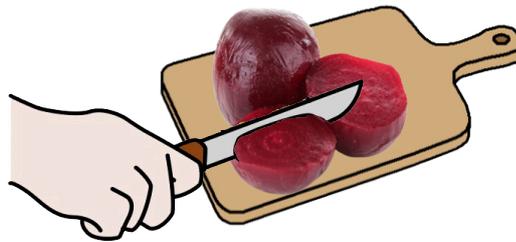
Mettre le bol dans le micro-ondes.

La durée 1 minute 30.



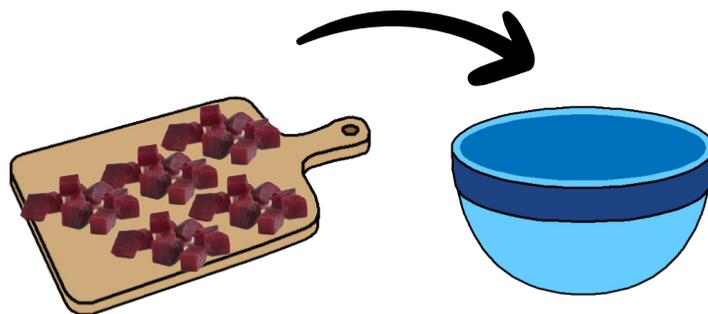
3

Coupez les betteraves.



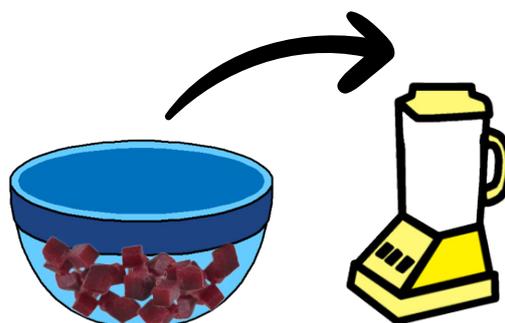
4

Dans un récipient, mettre les betteraves coupées.



5

Dans le mixeur, mettre les betteraves coupées.



Préparation:

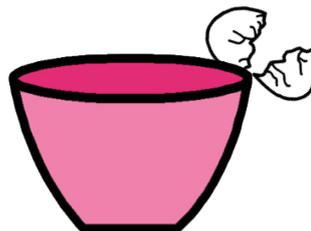
6

Mixez les betteraves en purée bien fine.



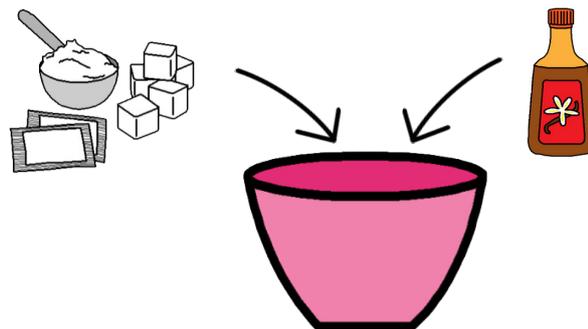
7

Dans un récipient, cassez les oeufs.



8

Ajoutez le sucre et l'extrait de vanille.



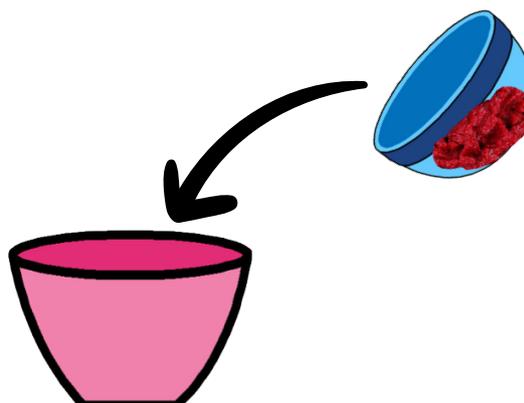
9

Fouettez.



10

Ajoutez les betteraves.



Préparation:

11

Mélangez.



12

Dans le récipient, versez le chocolat



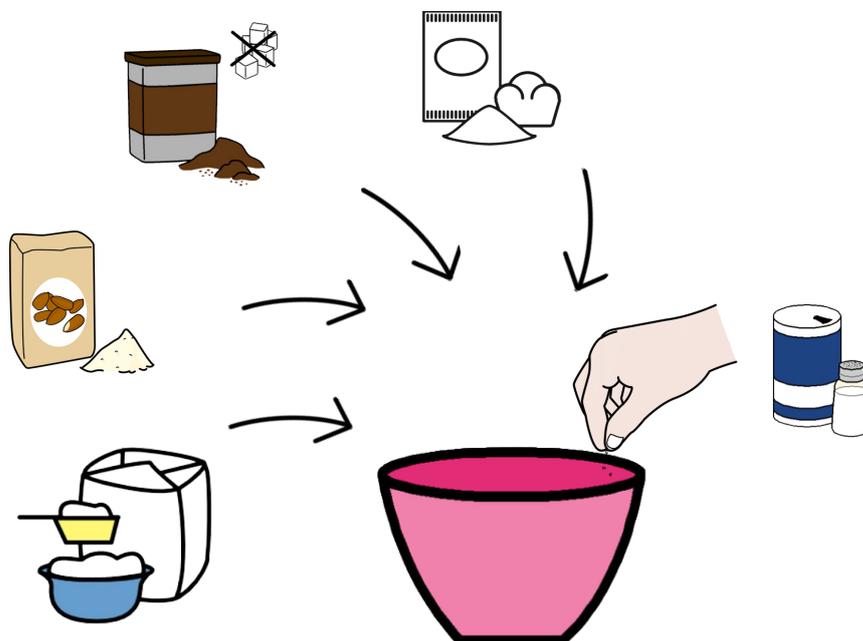
13

Mélangez



14

Ajoutez la poudre d'amande, la farine, la levure chimique, le cacao et le sel.



Préparation:

15

Mélangez.



16

Huilez le moule à gâteau



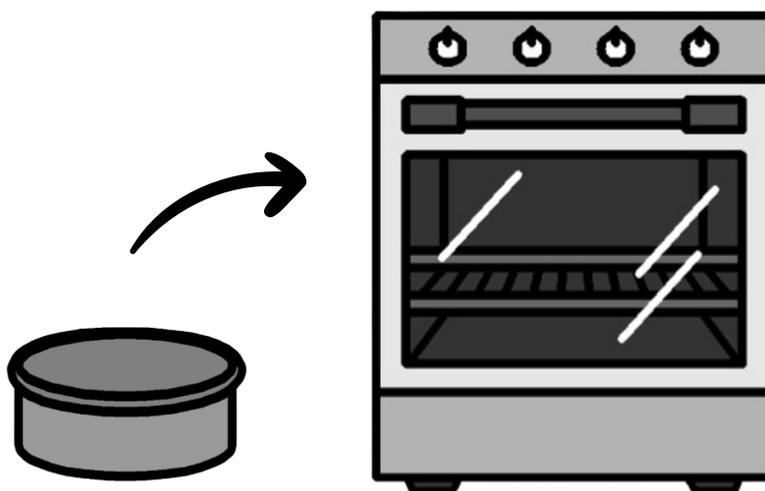
17

Versez la préparation dans le moule à gâteau.



18

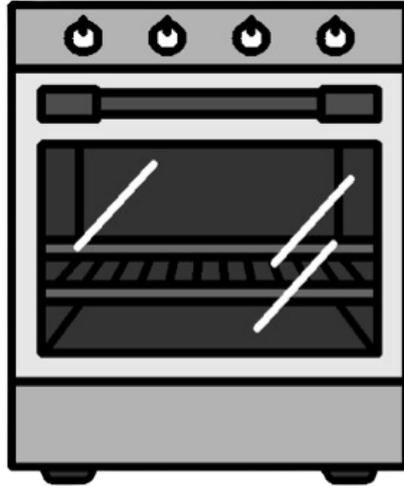
Mettre la gâteau dans le four.



Préparation:

19

Chauffez le gâteau pendant 35 minutes à 180°C.



180 °C



35 minutes

20

Attendre

30 minutes.



21

Attendre

que

le gâteau

refroidisse.

