

Gâteau au chocolat & à la betterave, nappage au chocolat

Ingrédients pour un moule de 24 cm :

. Pour le gâteau

- 300 g de betterave cuite
- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- 2 cuillères à soupe de cacao non sucré
- 100 g de sucre
- 4 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille ou 2 sachets de sucre vanillé
- 80 g de farine
- 50 g de poudre d'amande

. Pour le nappage

- 200 g de chocolat noir
- 20 cl de crème liquide
- 40 g de beurre

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Commencez par mixer la betterave en purée.

Fouettez dans un bol les œufs entiers avec le sucre et la vanille jusqu'à obtention d'un mélange bien mousseux puis ajoutez la purée de betterave puis mélangez.

Faites fondre le chocolat au micro ondes et laissez-le revenir à température ambiante.

Ajoutez le chocolat aux œufs.

Ajoutez ensuite la poudre d'amande, la farine tamisée, la levure, le cacao non sucré et la fleur de sel.

Mélangez bien et versez dans un moule à gâteau légèrement huilé ou anti-adhésif.

Enfournez pour 35 minutes.

Laissez le gâteau complètement refroidi.

Une fois le gâteau froid, préparez le nappage.

Faites chauffer la crème liquide dans une casserole.

Mettez le chocolat coupé en morceaux dans un saladier et versez dessus la crème bien chaude.

A l'aide d'une cuillère en bois, mélangez bien l'ensemble jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu.

Ajoutez le beurre et mélangez à nouveau.

Réservez quelques minutes, puis nappez votre gâteau posé sur une grille.