

Gâteau au chocolat et à la betterave

Pour 8 personnes :

300 g de chocolat noir
300 g de betterave crue
5 petits œufs ou 4 gros
70 g de beurre + un peu pour le moule
120 g de sucre roux
80 g de farine de blé
40 g de farine de riz
¾ de 1 paquet de levure chimique
1 cuillère à soupe rase de cacao en poudre

Pour la ganache :

150 g de chocolat noir
150 g de crème liquide à 30%
2 cuillères à soupe de pralin



Préchauffez le four à 150°C.

Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.

Epluchez la betterave et râpez-là.

Dans un contenant, fouettez les œufs avec le sucre.

Ajoutez le chocolat et le beurre fondus. Mélangez. Ajoutez les farines, la levure et le cacao tamisés. Mélangez bien puis terminez par la betterave râpée.

Versez dans un moule préalablement beurré et enfournez pour 45 minutes.

Sortez le gâteau. Laissez-le refroidir et démoulez-le.

Préparez la ganache. Faites chauffer la crème. Hachez grossièrement le chocolat. Versez la crème chaude sur le chocolat.

Couvrez et laissez reposer 5 minutes, puis mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une texture homogène.

Versez la ganache sur le gâteau et parsemez de pralin.