

# GATEAU CHOCOLAT & BETTERAVE

Pour 8 à 12 personnes



**250 g de chocolat noir**  
**3 œufs**  
**200 g de sucre de canne**  
**100 ml d'huile neutre (ou d'olive)**  
**100 g de farine**  
**1 cuillère à café de levure**  
**1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude**  
**50 g d'amandes en poudre**  
**250 g de betterave crues**

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Râper les betteraves et réserver.

Mettre dans le robot les œufs, le sucre et l'huile, mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte mousseuse.

Ajouter la farine, la levure et le bicarbonate de soude, mélanger.

Ajouter ensuite la poudre d'amande, mélanger à nouveau.

Verser les betteraves râpées et le chocolat fondu dans le mélange œufs-farine.

Mixer à nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Enfourner 40 à 50 min : le gâteau est cuit lorsque la pointe d'un couteau en ressort sèche.

Saupoudrer de sucre glace ou pas.

*Source : Blog AUNTIE JO FUNNY LITTLE KITCHEN*