

# Gâteau au chocolat et betterave (sans beurre)

Hervé Cuisine



Niveau de difficulté [Facile](#)

Temps de préparation [25 min](#)

Temps de cuisson [30 min](#)

Portion [8 personnes](#)

## Liste des ingrédients

- 300 g de betterave cuite (à la vapeur, 25 minutes à l'autocuiseur)
- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- 2 cuillères à soupe de cacao non sucré
- 150 g de sucre ou substitut
- 4 œufs
- 80 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille ou 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de fleur de sel

## Étapes de la recette

Commencez par mixer la betterave en purée.

Faites fondre le chocolat (micro ondes ou bain marie) et laissez le revenir à température ambiante.

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 et mélangez.

Ajoutez le chocolat au mélange précédent et mélangez.

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

Mélangez bien et versez dans un moule à gâteau (le mien fait 22 cm) légèrement beurré.

Enfournez pour 30 minutes à 180°C.

Quand le gâteau a refroidi, décorez avec du chocolat noir fondu sur le dessus.

## Gwastell beterabez chokolad (hep amann)



Prientiñ	25 <a href="#">m</a> unutenn
Poazhadenn	30 munutenn
Lodenn	Evit 8 den

### Aozennoù

- 300 g beterabez poazhet
- 200 g chokolad du pastezer
- 2 loaiad vras kakao hep sukr
- 150 g sukr poultr
- 4 vi
- 80 g bleud
- 50 g poultr alamandez
- 1/2 sac'hadig goell kimiek
- 1 loaiad vihan estennadenn vanilha pe 2 sac'hadig sukr vanilhet
- 1 meudad holen

### Aozañ

Da gentañ frikañ ar veterabezenn e flastreñn.

Terriñ ar chokolad e tammoù bihan ha lakaat anezho en ur gastelodenn da deuziñ en dourgib (pe e skinforn). Leuskel da yenaat.

Meskañ ar vioù, ar sukr hag ar vanilha ha basañ pep tra betek ma vo an douezenn spoumus-tre. Ouzhpennañ ar flastreñn beterabez ha meskañ adarre.

Da-heul, lakaat ar chokolad teuzet gant ar vioù. Ouzhpennañ ar poultr alamandez en ur damouezat ar bleud, ar c'houel gimiek, ar c'hakao hag ur meudad holen.

Meskañ kreñv ha diskenn an toaz er moull-gwastell (22 cm treuzkiz) amanennet un tamm.

Lakaat ar forn da dommañ betek 180°C ha fornianñ e-tro 30 munutenn.

Pa vez yenaet ar wastell, klinkañ gant chokolad du teuzet warnañ.