

# **GÂTEAU AU CHOCOLAT ET À LA BETTERAVE ROUGE**

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

FAIRE FONDRE **250 GR DE CHOCOLAT NOIR** AVEC **100 GR DE BEURRE** ET LAISSER REFROIDIR

AJOUTER AU MÉLANGE BEURRE CHOCOLAT ET MIXER AVEC

**250 GR DE BETTERAVE CUITE EN PURÉE**

**3 ŒUFS**

**50 GR DE SUCRE**

**100 GR DE FARINE T80**

**1 CC DE BICARBONATE**

**10 CL D'HUILE D'OLIVE**

CONCASSER **50 GR DE NOISETTES GRILLÉES** ET **50 GR DE NOIX** ET MÉLANGER À LA PRÉPARATION

VERSER DANS UN MOULE CHEMISÉ ET FAIRE CUIRE À **190°** PENDANT **40 MIN**