

FONDANT CHOCOLAT À LA BETTERAVE ROUGE



Facile

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

200 g de betteraves rouges crues, 200 g de chocolat noir, 80 g de sucre, 80 g de farine, 40g de beurre, 3 œufs, ½ sachet de levure chimique et 1 pincée de sel

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 150°C (ou thermostat 5)
- Laver et râper les betteraves
- Faire fondre le chocolat au bain-marie
- Retirer du feu et ajouter le beurre puis mélanger
- Dans un récipient, battre les œufs et le sucre puis ajouter la farine et la levure
- Mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène
- Verser le chocolat puis mélanger à nouveau
- Ajouter les betteraves râpées et mélanger
- Beurrer un moule et verser la préparation
- Enfourner 45 minutes

BONNE DÉGUSTATION !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.lebiaujardin.org
N'hésitez pas à partager vos recettes avec nous !
Il suffit de nous l'envoyer par mail accompagnée d'une photo sur
contact@lebiaujardin.org