

# GATEAU FONDANT CHOCOLAT BETTERAVE

Pour 8 pers

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 20 à 30 min à 180°

dans des petits moules individuels

## Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir
- 3 œufs
- 200 g de purée de betterave (1 betterave)
- 90 g de sucre
- 40 g de beurre
- 80 g de farine
- 1 cuillère à café de poudre à lever



## La préparation :

1. Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter la farine et la levure.
2. Ajouter la purée de betterave, le chocolat fondu, le beurre, puis bien mélanger.
3. Faire cuire au four.