

Brownie choco-betterave

Ingrédients (pour 12 pièces) :

- 300 g de betteraves rouges cuites
- 130 g de beurre
- 200g de chocolat noir
- 150 g de sucre blanc ou de canne
- 1 sachet de baking powder
- 3 œufs
- 1/2 c. à c. vanille en poudre (ou du sucre vanillé)
- 100 g de farine à pâtisserie
- sel

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Coupez les betteraves en dés et passez-les au mixer.
3. Dans une casserole, faites fondre le beurre coupé en morceaux à feu doux. Ajoutez le chocolat cassé en morceaux et laissez fondre doucement.
4. Versez les œufs entiers, la vanille et le sucre dans un grand plat creux et fouettez jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse. Ajoutez la purée de betteraves, mélangez, puis versez le chocolat fondu, une pincée de sel et la baking powder. Mélangez. Pour terminer, versez la farine et mélangez soigneusement.
5. Tapissez un moule carré ou rectangulaire de papier cuisson, versez-y la pâte et faites cuire 45 min. au four.
6. Laissez refroidir complètement avant de démouler et de couper en carrés.

Conseil :

Le gâteau est bien meilleur le lendemain.

