










## Gâteau à la betterave rouge




### Ingrédients (12 portions) :

-  100 g de betteraves rouges précuites
-  200 g de courgettes
-  200 g de chocolat noir
-  40 g de sucre
-  5 g de sucre vanillé
-  3 œufs
-  50 g de farine
-  10 g de levure chimique
-  1 pincée de sel

### Préparation :

- Tapisser un moule de papier sulfurisé et préchauffer le four à 180°C.
- Éplucher et couper la betterave et la courgette en morceaux.
- Faire cuire la courgette à la vapeur (10-15 min), puis réduire en purée avec la betterave.
- Fouetter les œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à homogénéisation.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie et incorporez-y la purée de légumes.
- Ajouter progressivement la farine tamisée et la levure chimique.
- Verser la pâte dans le moule et faire cuire 35 min à 180°C.

### Astuce : Réduire le sucre

- Sucré 😞 :  75 g sucre + 5 g sucre vanillé
- Moins sucré :  40 g sucre + 5 g sucre vanillé
- Réduction extrême :  30 g sucre (sans sucre vanillé)