

## Gâteau de betteraves au chocolat



### **Ingrédients (10 personnes)**

1 betterave cuite (taille moyenne)  
100 g de beurre  
100 g de sucre (blanc ou brun)  
100 g de cacao brut en poudre  
250 g de poudre d'amandes  
3 cuillères à soupe de sucre (blanc ou brun)  
3 c. à thé de poudre à lever  
3 œufs

### **Prérequis**

1 moule à turban de 18 cm de diamètre, graissé et tapissé de papier sulfurisé, (robot culinaire)

### **Préparation**

- 1) Préchauffez le four à 180 ° C. Râper les betteraves (dans un robot culinaire) et presser l'humidité de la râpe à betteraves.
- 2) Faites chauffer le beurre dans une casserole, ajoutez le sucre, la poudre de cacao et la betterave râpée. Remuer constamment avec une cuillère en bois dans la poêle jusqu'à ce qu'une sauce au chocolat lisse se forme.
- 3) Dans un grand bol, mélanger la poudre d'amande, le sucre et la poudre à lever.
- 4) Battre les œufs dans un autre bol avec un fouet jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter les œufs et la sauce au chocolat aux ingrédients secs et bien mélanger.
- 5) Verser la pâte dans le moule, placer le moule au centre du four et cuire environ 35 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré et cuit. Quand une brochette que vous mettez au milieu en sort sèche, le gâteau est prêt.

*Teneur en glucides de la recette pour les personnes avec un diabète :  
188.5 g de glucides pour la recette totale  
Soit 19 g de glucides par personne*