

Fondant à la betterave rouge et aux chocolats

Les ingrédients

- 250 g de betterave rouge déjà cuite sous vide
- 170 g de chocolat au lait à dessert
- 80 g de chocolat noir à dessert
- 250 g de beurre doux
- 4 œufs
- 150 g de sucres blancs en poudre
- 50 g de fécule de maïs
- 1 sachet de levure chimique

Les ustensiles

- un robot mixeur
- deux saladiers
- un fouet
- une maryse
- un moule
- une casserole

Les étapes

1. On commence par réunir tous les ingrédients puis on préchauffe le four à 180°C.
2. Ensuite, on fait fondre le beurre coupé en dés avec les deux chocolats en morceaux au bain marie. On réserve.
3. Pendant ce temps-là, on prépare une purée de betterave rouge. On coupe les betteraves en dés et on les met dans un bol avec un peu d'eau au micro-ondes pendant 2 minutes.
4. Et voilà le résultat une fois mixée, j'ai une belle purée bien rouge ! On réserve.
5. On blanchit les œufs et le sucre dans un saladier. On fouette jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
6. Puis on ajoute la purée dans le mélange mousseux. On obtient une très belle couleur !
7. Ensuite, on ajoute la fécule avec la levure chimique et on mélange bien au fouet.
8. On ajoute en dernier le chocolat et le beurre fondus dans la préparation à la betterave rouge. On mélange bien au fouet. On réserve.
9. On verse la pâte dans le moule beurré et on enfourne pendant 40 minutes.