



## Gateau de Betterave rouge

### Ingrédients

200g de betteraves crues  
Jus + zeste d'1/2 citron  
2 œufs  
60g de beurre  
1cc de levure chimique  
100g de farine  
100g de sucre de canne  
1/2 cc de cannelle + gingembre moulu  
Pour la ganache : 50ml de crème liquide +  
130g de chocolat au lait

Cuire les betteraves enroulées dans du papier aluminium 50 min environ au four à 200°C.

Laisser tiédir.

Préchauffer votre four à 180°C.

Mixer les betteraves avec le jus de citron et son zeste, les réduire purée.

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, puis y mélanger la purée de betterave.

Ajouter la farine, la levure et les épices. Bien mélanger.

Intégrer le beurre fondu à la préparation.

Monter les blancs en neige et les intégrer à la préparation.

Verser dans des moules individuels. Enfourner 30 minutes à 180°C.

Pendant ce temps préparer votre ganache.

Porter à ébullition la crème. Éteindre le feu. Puis ajouter le chocolat en morceaux. Attendre quelques minutes le temps que le chocolat fonde, puis mélanger énergiquement. Étaler sur le gâteau une fois refroidi.