

Recette gâteau chocolat Poisson d'Avril



Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 35 min

Pour 8 personnes

Ingrédients :

- 300 g de betterave cuite
- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- 2 cuillères à soupe de cacao non sucré
- 100 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille ou 2 sachets de sucre vanillé
- 80 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- Fruits pour le décor (2 bananes par exemple)

Matériel :

- Mixeur ou blender
- Fouet
- Saladier
- Balance alimentaire
- Tamis
- Bols, cuillères à soupe, couteau
- Moule à gâteau



Etapes de la recette :

1. Commencez par mixer la betterave en purée
2. Fouettez dans un saladier les œufs entiers avec le sucre et la vanille jusqu'à obtention d'un mélange bien mousseux puis ajoutez la purée de betterave et mélangez
3. Faites fondre le chocolat (micro-ondes ou bain marie) et laissez-le revenir à température ambiante
4. Ajoutez le chocolat aux œufs
5. Puis ajoutez la poudre d'amande et en tamisant la farine, levure, cacao non sucré. Puis la fleur de sel
6. Mélangez bien et versez dans un moule à gâteau (le mien fait 22 cm) légèrement huilé ou antiadhésif
7. Enfourez pour 35 minutes à 180°C
8. Quand le gâteau a refroidi, donnez une forme de poisson et décorez avec les fruits au choix



Bon 
Appetit