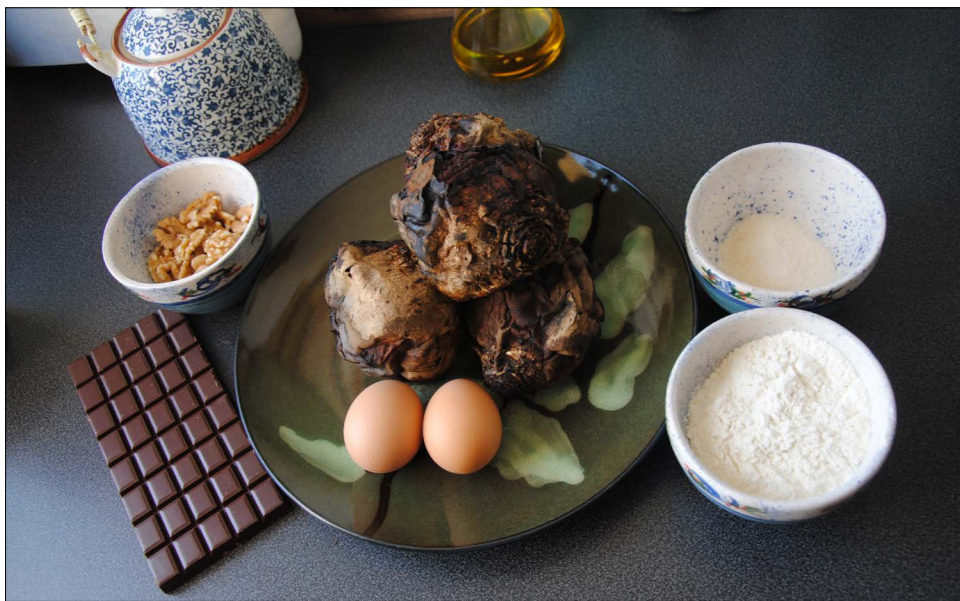


UN GATEAU GOURMAND ... SANS CULPABILITÉ

Vous connaissez sûrement le gâteau au chocolat et à la courgette, qui permet de rendre votre pâtisserie bien moelleuse. Mais saviez-vous qu'il était possible de réaliser un gâteau au chocolat, pardon, un brownie chocolat à la **betterave** ?!

L'équipe de l'office de tourisme a été aussi surprise que vous, et Fanny a même décidé de tester cette recette pour vous, avec un produit bien de chez nous : la betterave longue SUIRAM.

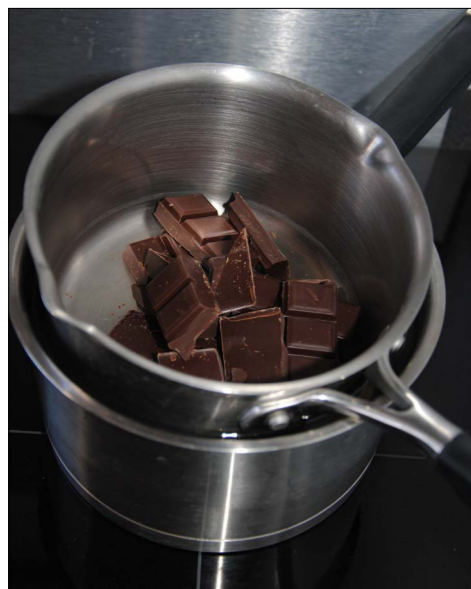
Verdict : C'est bon, fondant, sans matière grasse, et avec un très léger goût de betterave. Et puisque nous sommes généreuses, voici la recette en images.



INGREDIENTS :

- 200g de chocolat noir pâtisier
- 300g de betterave cuite
- 2 oeufs
- 100g de farine complète
- 1 CàC de bicarbonate
- 50g de noix
- 50g de sucre de coco

1. Faire fondre le chocolat dans une casserole, au bain-marie.



2. Préparer les betteraves. Les éplucher et les couper en morceaux pour faciliter le mixage. Les déposer dans un mixeur, et mixer jusqu'à l'obtention d'une purée.



3. Préchauffer le four chaleur tournante à 180 degrés.



4. Dans un saladier, déposer le chocolat fondu, puis ajouter la purée de betteraves, les oeufs et mélangez.



5. Ensuite, ajouter les ingrédients secs : farine, sucre, bicarbonate et noix grossièrement concassées.

6. Verser la préparation dans un moule beurré et enfourner 15 minutes.

7. Vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau. Attention, le brownie doit rester moelleux et fondant.

Rapide et efficace ce «petit» brownie à la betterave, vous ne trouvez pas ?

Maintenant, place à la dégustation... Nous sommes curieuses de connaître votre avis sur cette nouvelle recette, avez-vous sentis le goût de betterave ou non ? N'hésitez pas à nous raconter votre expérience gustative.

