**Gâteau au chocolat et à la betterave**

200 gr de betterave cuite

200 gr de chocolat noir

40 gr de beurre

3 oeufs

90 gr de sucre

80 gr de farine

1 sachet de levure chimique

Préchauffer le four à 160°. Mixer la betterave en purée.

Faire fondre le chocolat et le beurre.

Fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et la levure puis e chocolat et le beurre. Ajouter enfin la purée de betterave. Bien mélanger et verser dans un moule beurré.

Enfourner pour 45 minutes. Laisser refroidir et démouler.

