Gâteau moelleux chocolat/bettrave

(*Pour 8 personnes*)

300	g	chocolat noir
300	g	betterave crue
130	g	sucre
50	g	beurre
120	g	farine
5	petits	œufs ou 4 gros
1	c. à s.	cacao en poudre
7	g	levure chimique

Peler et râper les betteraves assez finement. Le calibre doit être identique à du fromage râpé. Fouetter les œufs avec le sucre. Faire fondre le chocolat avec le beurre et ajouter au mélange. Ajouter la farine, la levure et le cacao en poudre. Mélanger en une masse bien homogène. Terminer en incorporant la betterave râpée. Beurrer généreusement un moule, y couler la masse et faire cuire à 160 degrés chaleur tournante pendant 45 minutes. Laisser refroidir une dizaine de minutes et démouler délicatement le gâteau en le retournant sur une assiette. Servir bien froid