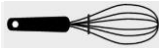
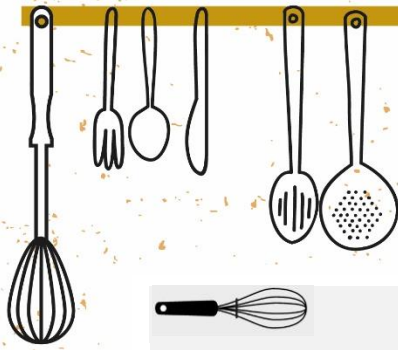


Recette du

Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 20 mn



Temps de cuisson : 30-35 mn



brocolis



aneth



anis



pomme



ail



thym



roquette



menthe



Moelleux au chocolat betterave



Ingrédients pour 4 à 6 personnes:

- 400g de betterave rouge cuite
- 125g de beurre demi-sel
- 180g de farine
- 80g de miel
- 3 œufs entier
- 150g Chocolat noir
- 1cl d'huile d'olive

La recette :

1. Préchauffez le four à 180°C. Beurrer un moule à gâteau.
2. Mixez 250g de betterave en purée lisse. Faites fondre le chocolat et le beurre coupés en morceaux au bain-marie. Quand le mélange est fondu, ajoutez dans cet ordre : le sucre, les jaunes d'œufs, la purée de betterave et la farine.
3. Couper le reste de la betterave en cube et faites-les revenir dans l'huile d'olive.
4. Ajouter les cubes revenus dans l'huile d'olive au mélange précédent.
5. Montez les blancs en neige, incorporez-les délicatement au mélange précédent.
6. Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 30 à 35 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.