

**Gâteau au chocolat et aux betteraves**  
**(Recette tirée du livre « Fou des légumes verts » de Jessica Nadel)**

**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 45 minutes

**Rendement :** 10 à 12 portions

**Ingrédients :**

*Gâteau :*

4 petites betteraves  
80 g (2 tasses) de feuilles de betteraves  
125 ml (1/2 tasse) d'huile végétale  
200 g (1 tasse) de cassonade ou de sucre roux  
65 g (1/3 tasse) de sucre de canne non raffiné  
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille  
75 g (1/2 tasse) de grains de chocolat noir  
210 g (1 2/3 tasse) de farine tout usage  
30 g (1/4 tasse) de poudre de cacao  
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte  
1 ml (1/4 c. à thé) de sel

*Ganache :*

75 g (1/2 tasse) de grains de chocolat noir  
30 ml (2 c. à soupe) d'huile de coco

(Vos fermiers de famille adorent ce gâteau moelleux à souhait. Ils le réalisent sans la ganache.)

**Préparation :**

1. Préchauffer le four à 350°F. Graisser légèrement un moule à cheminée, puis le saupoudrer de 1 à 2 c. à thé de poudre de cacao.
2. Parer les betteraves et leurs feuilles. Laver et hacher les betteraves en morceaux de 1 po., puis hacher les feuilles. Dans une marguerite, cuire les betteraves de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajouter les feuilles et cuire 5 minutes. Au robot culinaire, réduire le tout en purée lisse en ajoutant 1 c. à soupe d'eau au besoin. On obtiendra environ 225 g (1 ½ tasse) de purée.
3. Dans un grand bol, mélanger l'huile végétale, la cassonade, le sucre et la vanille. Faire fondre les grains de chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Verser le chocolat dans le bol de cassonade. Ajouter la purée de betteraves et mélanger avec soin.
4. Dans un autre bol, tamiser la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Verser sur la préparation de betteraves et mélanger jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grumeaux. Verser dans le moule et cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser reposer 15 minutes avant de démouler sur une grille. Laisser refroidir complètement.
5. *Ganache :* faire fondre les grains de chocolat et l'huile de coco jusqu'à consistance lisse. Glacer le dessus du gâteau avant de servir.