

Gâteau fondant au chocolat et betteraves

De Nigel Slater's Food52

Ingrédients

- 8 onces (1 tasse) de betteraves
- 7 onces de chocolat noir 70% coupé en morceaux
- ¼ tasse d'un bon espresso chaud
- ¾ tasse + 2 c. à table de beurre
- 1 tasse + 2 c. à table de farine tout-usage
- 1 ¼ c. à thé de poudre à pâte
- 3 c. à table de poudre de cacao
- 5 œufs
- 1 tasse de sucre
- Crème fraîche pour servir

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F. Beurrer et fariner un moule à gâteau de 8 pouces avec le fond amovible. Tapisser le fond d'un papier parchemin.
2. Faire cuire les betteraves dans de l'eau salée bouillante environ 30 à 40 minutes ou bien jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter et laisser refroidir avant de les peler et de les couper en morceaux. Mettre dans un robot culinaire et pulser jusqu'à l'obtention d'une purée.
3. Faire fondre le chocolat dans un bain marie au-dessus d'une eau frémissante. Ne pas brasser.
4. Quand le chocolat à l'air presque complètement fondu, ajouter l'espresso et remuer légèrement. Couper le beurre en petits dés et presser le beurre dans le mélange de chocolat sans remuer. Laisser ramollir.
5. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le cacao.
6. Séparer les œufs. Mettre les blancs dans un grand bol. Faire monter les blancs d'œufs en neige (pic ferme). Fouetter les jaunes d'œufs séparément.
7. En travaillant rapidement, retirer le mélange de chocolat du feu et fouetter bien le beurre avec le chocolat. Laisser reposer quelques minutes et ajouter les jaunes d'œufs en fouettant constamment. Incorporer les betteraves. Ajouter le sucre et incorporer les blancs d'œufs en prenant soin de ne pas trop mélanger. Incorporer ensuite le mélange de farine/cacao.
8. Verser dans le moule à gâteau, mettre au four et diminuer immédiatement la température à 325°C. Cuire environ 40 minutes. Le centre du gâteau devrait être encore un peu mou.
9. Laisser reposer. Le gâteau doit être complètement froid avant d'être démoulé.

Bon appétit