Recette gateau chocolat

Ingrédients:

- 3 oeufs
- 125g de sucre
- 100 gr de farine
- 200g de chocolat
- 15cl d'eau
- 125g de beurre 1/2 sel
- 1. Faire fondre le beurre avec le chocolat (cassé en morceaux)+eau
- 2. Mélanger dans un saladier : sucre+oeufs (5 minutes)
- 3. Rajouter au mélande sucre+oeufs+ la farine+ mélange choco/beurre
- 4. mettre dans un moule beurré + vous pouvez rajouter des poires, des fruits (banane, myrtilles....des morecaux de chocolat)
- 5. 190° 15 minutes

Recette gateau à la betterave

Ingrédients (4 personnes)

- 3 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 trait d'huile de tournesol
- 3 cuillères à café généreuses de gingembre en poudre
- 1 trait d'extrait de vanille
- 1 poignée de graines de courges et de tournesol
- 75g de poudre de noisette
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pommes
- 3 œufs
- 300g de sucre roux
- 180g de farine fluide et 20g de maïzena
- une grosse betterave crue

Préparation

ÉTAPE 1:

Préchauffer le four sur 180°C.

ÉTAPE 2 :

Les mixer les pommes et les betteraves préalablement épluchées. Rajouter le sucre, la farine, maïzena et levure. Puis les oeufs, les diverses poudres, la vanille, l'huile...

ÉTAPE 3:

Verser le tout dans un moule beurré. Répartir les graines sur le dessus.