

Pour vous égayer voici la recette du célèbre "Gâteau devinette"

Il s'agit de faire deviner aux convives l'ingrédient majeur de ce fameux gâteau

Je vous laisse découvrir par vous même

"Un deux trois pâtissez" comme dit Mercotte la complice de Cyril Lignac

Le Gâteau Devinette de Cléa

Pour 8 personnes. Cuisson : 30 minutes. Difficulté : facile. Saison : automne et hiver.

1 grosse betterave cuite (200 g)

- 2 œufs - 120 g de sucre de canne brun - 3 cuillères à soupe bien pleines d'huile d'olive

- 1 cuillère à café de vanille en poudre - 35 g de cacao en poudre - 1 pincée de sel

130 g de farine de blé T80* - 2 cuillères à café de poudre à lever.

Si vous faites ce gâteau au chocolat pour la famille famille ou les amis, il faut leur faire deviner l'ingrédient inhabituel qui s'y cache .

S'ils reconnaissent le goût de la betterave, c'est qu'ils sont vraiment très forts ! Et pourtant, de la betterave dans un dessert, ce n'est pas si bizarre que ça.

Si tu goûtes un morceau de betterave, tu verras que son goût est plutôt sucré.

On la sert d'habitude en salade avec de la vinaigrette, mais , cela devient facilement un vrai dessert puisque c'est une des plantes qui nous fournit le sucre blanc que nous mangeons chaque jour !

Remarque :

* La farine de blé T80, c'est aussi ce que l'on appelle « la farine bise ».

Elle n'est pas tout à fait blanche, on voit qu'il y a des petits points gris : c'est parce qu'elle contient aussi une partie de l'enveloppe du grain de blé. Elle est donc très bonne pour la santé, car elle contient plus de nutriments que la farine blanche.

Marche à suivre

J'allume le four à 180° degrés.

Je coupe la betterave en morceaux et je la mixe à l'aide d'un mixeur ou d'un hachoir électrique,

je la réduis en une fine purée.

Je casse les œufs dans un grand saladier,

en prenant garde de ne pas y faire tomber de coquille.

J'ajoute le sucre et je mélange à l'aide d'un fouet,

jusqu'à ce que le mélange mousse un petit peu.

J'ajoute ensuite l'huile, la vanille, le cacao et le sel. Je mélange bien.

J'ajoute alors la purée de betterave

et je mélange jusqu'à ce que ce soit lisse et rose.

J'incorpore la farine et la poudre à lever, et je mélange

doucement avec une spatule pour que la pâte soit homogène (sans grumeaux).

Je choisis un moule à gâteau rond et pas trop grand .

Je verse quelques gouttes d'huile dans le fond du moule,

et je l'étale partout sur le fond et les bords, avec les doigts.

Ensuite, je verse la pâte à gâteau dans le moule.

Cuire le gâteau au four pendant 30 minutes environ. vérifier la cuisson en plantant la pointe d'un couteau ,si elle ressort sèche, il est cuit ! il faut le laisser refroidir avant de le manger

