

## Muffin choco-betterave



**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 25-30 minutes**

**Ingédients (pour 6 personnes) :**

**Mélange 1 :**

- 250g de betterave cuite (1 grosse)
- 100g de fromage blanc
- 1 œuf
- 25g de beurre fondu
- 50g de lait

**Mélange 2 :**

- 100g de chocolat noir
- 1 œuf
- 25g de beurre
- 100g de fromage blanc
- 50g de lait

**Mélange 3 :**

- 250g de farine
- 1 sachet de levure
- 100g de sucre
- 1 pincée de sel

**Préparation mélange 3 :**

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Mélanger tous les ingrédients du mélange 3 (poudres) dans un récipient.

**Préparation mélange 1 :**

3. Dans un second récipient, mixer la betterave coupée en morceaux et le fromage blanc afin d'obtenir une pâte homogène.
4. Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange.
5. Ajouter l'œuf et le lait.

**Préparation mélange 2 :**

6. Faire fondre le beurre et le chocolat (casserole ou micro-onde) et mélanger dans un troisième récipient.
7. Ajouter le lait, le fromage blanc et l'œuf.
8. Verser la moitié (environ 180g) du mélange 3 dans le mélange 1 (betterave).
9. Verser la moitié (environ 180g) du mélange 3 dans le mélange 2 (chocolat).
10. Dans des moules à muffins, verser une cuillère à soupe de mélange chocolat et compléter avec une grosse cuillère à soupe de mélange betterave.
11. Mettre dans le four et cuire pendant 25-30 minutes.
12. Laisser bien refroidir avant de démouler.