

GÂTEAU CHOCOLAT- COURGETTE

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir (65% de cacao minimum)
- 4 œufs
- 120 g de sucre de canne
- 1 courgette (200 g)
- 70 g de farine
- Une pincée de sel
- 1 barquette de framboises

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 170°C (th.6).

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le sel.

Fouettez au robot les œufs avec le sucre pendant 4 à 5 min.

Pelez la courgette et râpez-la finement.

Mélangez le chocolat fondu avec les œufs, puis incorporez la courgette râpée.

Versez le chocolat fondu puis ajoutez la courgette râpée au mélange précédent.

Ajoutez la farine tamisée et mélangez.

Versez dans un moule beurré et fariné et enfournez pour 20-25 minutes.

Laissez tiédir, démoulez puis dressez avec les framboises dessus.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 55MN