

Gâteau chocolat courgette

4 personnes



Ingrédients

-  200 g de chocolat noir
-  1 courgette
-  4 œufs
-  100 g de sucre
-  80 g de farine

Matériel

-  Batteur à main électrique
-  Casserole
-  Fouet
-  Saladier
-  Robot mixeur
-  Four traditionnel
-  Moule carré

Préparation

Préparation : **20min** Cuisson : **30min**

1

Préchauffer le four à 180°.
Laver et éplucher la courgette, la mixer finement de façon à la réduire en purée.
Faire fondre le chocolat au bain marie.

2

Séparer les jaunes des blancs.
Monter les blancs en neige.
Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer le chocolat fondu.
Ensuite, ajouter la courgette râpée. Ajouter délicatement la farine, puis les blancs.
Verser dans un moule beurré et enfourner pendant 30 min.

