

Gâteau chocolat courgette

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingédients

- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- 3 œufs
- 50 g de sucre en poudre
- ½ courgette
- 80 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel



Préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites fondre le chocolat aux micro-ondes ou au bain-marie.
- Dans un récipient, fouettez ensemble les œufs et le sucre.
- Ajoutez le chocolat fondu au mélange, puis la farine, la levure et le sel. Mélangez.
- Lavez et épluchez la courgette, puis râpez-la finement.
- Ajoutez la courgette à la préparation.
- Versez dans un moule. Beurrez si nécessaire.
- Enfournez pour 25 minutes ou cuire 10-15 min dans des moules à muffins



Fruits et légumes

