

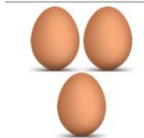
Recette gâteau chocolat/courgette

→ Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir



- 3 œufs



- 100 g de sucre



- 1 petite courgette épluchée



- 70g de farine



- ½ sachet de levure chimique



→ Réalisation :

- 1) Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-onde.
- 2) Dans un autre saladier, mélanger le sucre et les œufs.
- 3) Eplucher la courgette, puis la râper (elle remplace le beurre).
- 4) Ajouter la courgette à la préparation sucre/œufs.
- 5) Ajouter le chocolat fondu, la farine et la levure.
- 6) Verser le mélange dans un moule et enfourner à 180°C pendant environ 25 minutes.