

Gâteau au chocolat & courgette

Pour 4 personnes

préparation : 15 mn

cuisson : 30 mn

Ingrédients

200 gr de chocolat noir
3 œufs
100 gr de sucre en poudre
1 petite courgette (200 gr épluchée)
70 gr de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
vinaigre à la pulpe de framboise

Recette

Préchauffez le four à 180 °.

Faites fondre le chocolat au bain-marie et dans un récipient, fouettez ensemble les œufs et le sucre.

Lavez et épluchez la courgette puis râpez-la finement. Ajoutez-la à la préparation.

Versez le chocolat fondu dans le mélange puis ajoutez la farine, la levure et le sel et versez le tout dans un moule (beurré ou non).

Enfournez pour 25 minutes et servez avec des fruits rouges, de la glace vanille et du vinaigre de framboise.

Bon Appétit !