

Gâteau choco-courgettes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 350 g de courgettes
- 200 g de chocolat noir
- 4 œufs
- 120 g de sucre de canne en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Facultatif : framboises en déco

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Pelez les courgettes et râpez-les. Pressez-les entre vos doigts pour ôter le maximum d'eau.
3. Faites fondre le chocolat au bain-marie et retirez du feu.
4. Battez les œufs, le sucre et la vanille. Ajoutez ensuite les courgettes bien pressées, la farine, la levure et le sel. Mélangez. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez.
5. Versez dans un moule à gâteau recouvert de papier sulfurisé et enfournez 30 min. Vérifiez la cuisson avec un couteau.
6. Sortez le gâteau du four et laissez refroidir avant de démouler. Servez éventuellement avec des framboises.

