



GÂTEAU CHOCOLAT COURGETTE

INGRÉDIENTS (pour 8 personnes)

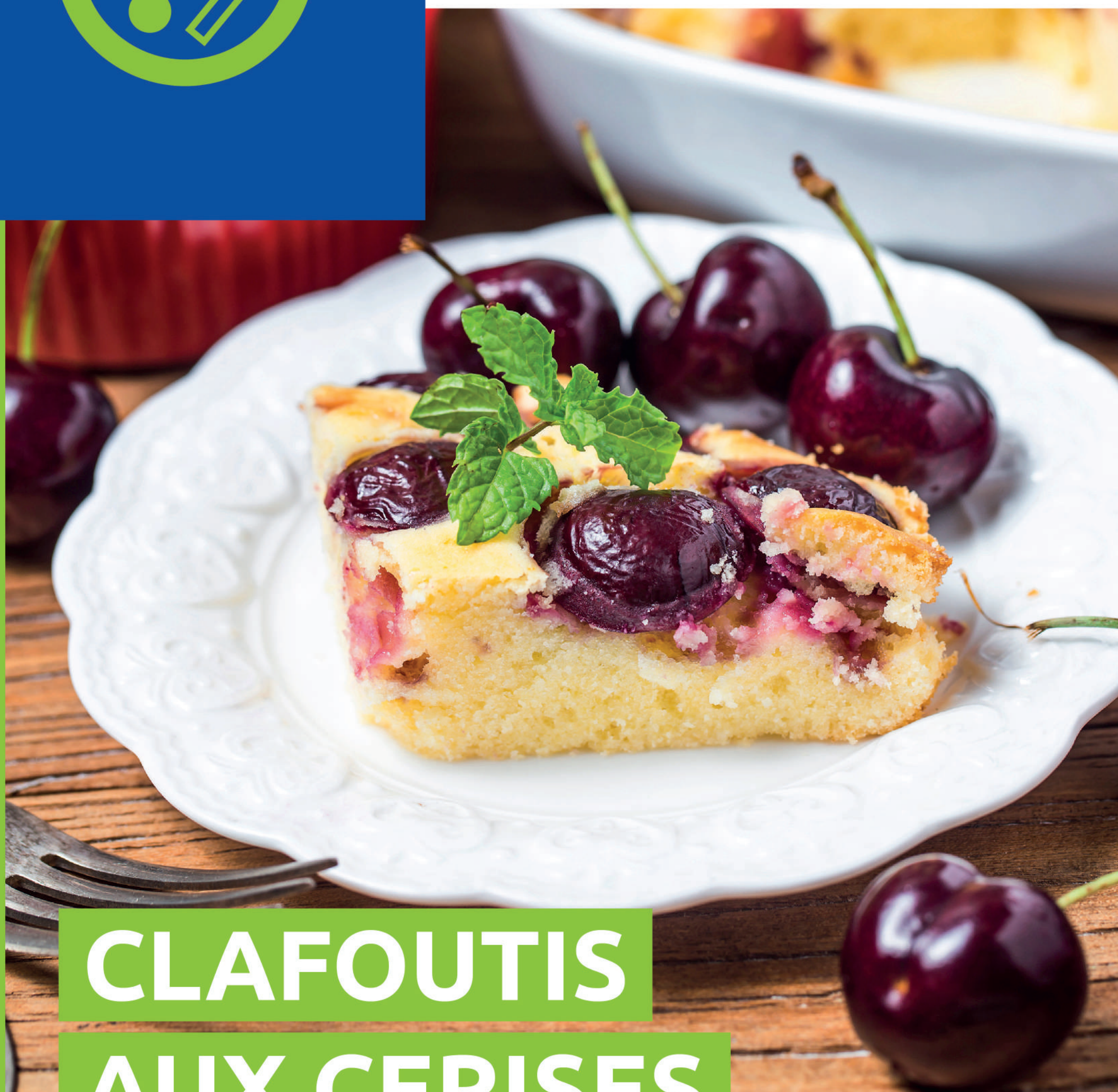
- 200 gr de courgette
- 200 gr de chocolat noir
- 100 gr de sucre de canne
- 3 œufs
- 70 gr de farine
- ½ sachet de poudre à lever
- 1 pincée de sel

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
3. Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Râpez finement la courgette et ajoutez-la au mélange œufs-sucre.
5. Incorporez le chocolat fondu au mélange œufs-sucre, puis ajoutez la farine, la levure et le sel.
6. Versez dans un moule beurré et faites cuire 25 minutes.

Informations

Cette recette est une variante allégée du moelleux au chocolat classique : le beurre est remplacé par la courgette qui donne la texture moelleuse. Parfait pour un dessert léger et gourmand !



CLAFOUTIS AUX CERISES

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 600 gr de cerises bien mûres
- 100 gr de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 100 gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 25 gr de beurre
- 25 cl de lait
- 2 pincées de sel

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 180°C. Lavez, équeutez et dénoyautez les cerises.
2. Dans un saladier, battez les oeufs en omelette. Ajoutez le sucre et le sel, et fouettez 5 minutes. Versez la farine et la levure. Mélangez délicatement avec une spatule. Faites fondre le beurre et ajoutez-le progressivement. Ajoutez enfin le lait.
3. Beurrez un plat à gratin. Disposez les cerises dans le plat et versez l'appareil dessus. Enfournez et faites cuire 45 min.
4. À la sortie du four, saupoudrez de sucre vanillé. Servez tel quel (ne se démoule pas).



MUFFINS

AUX PRUNES

INGRÉDIENTS (pour 12 muffins)

- 70 g de beurre
- 250 g de farine
- 120 g de sucre de canne
- 2 c. à café de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 2 petits œufs
- 20 cl de lait
- 8 à 12 prunes (reine-claude, mirabelle, quetsche, président...)

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 200°C. Faites fondre le beurre. Lavez les prunes, dénoyautez-les et coupez-les en petits morceaux.
2. Dans un saladier, versez la farine, le sucre, la poudre à lever et la pincée de sel.
3. Dans un bol, battez les œufs, et rajoutez le lait et le beurre fondu. Versez ce mélange liquide sur le mélange sec et remuez juste assez pour incorporer la farine, pas plus.
4. Beurrez les alvéoles d'un moule à muffins (pas nécessaire s'il est en silicone), ou les caissettes en papier. Y répartir la pâte aux 2/3. Enfoncez 2 ou 3 morceaux de prunes dans la pâte, et en déposez 3 ou 4 sur le dessus. Saupoudrez éventuellement de sucre.
5. Enfournez pour 20-25 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant les muffins avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche.

Source : <https://artichautetcerisenoire.fr>