



Le gâteau au chocolat à la courgette

Les ingrédients

200 g de chocolat noir
300 g de courgette
80 g de sucre roux (100g pour les becs sucrés seront plus adaptés)
3 œufs
80g de farine fermentante
Une pincée de sel

Préparation :

1. Commencez par raper la courgette épelée et laissez-la s'égoutter dans une passoire.
2. Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre, ajoutez la farine, le sel et le chocolat préalablement fondu.
3. Incorporez la courgette, mélangez bien et enfournez à four chauffé à 180° pendant 30 minutes.
4. Attendez le complet refroidissement avant d'attaquer la dégustation !

Bonne dégustation de l'ingrédient surprise.

