

GATEAU COURGETTE CHOCOLAT



200 G de chocolat noir pâtissier

4 œufs

1 courgette

100 g de sucre

80 g de farine

- Préchauffer votre four à 180° C pendant 10 mn.
- Laver et éplucher la courgette.
- La râper finement de façon à la réduire en purée.
- Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
- Mélanger la courgette et le chocolat.
- Séparer les jaunes d'œufs des blancs d'œufs.
- Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, l'incorporer au mélange chocolat fondu courgette.
- Ajouter délicatement la farine.
- Monter les blancs en neige.
- Monter les blancs en neige.
- Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une Maryse.
- Verser dans un moule beurré et mettre au four pendant 30 minutes à 180°C.

Bonne dégustation

Babette LIUTO