

Recette de notre GÂTEAU CHOCOLAT / COURGETTE



unemaitresse.fr

Ingrédients	
- 125 g de farine	
- 100 g de chocolat noir	
- 100 g de sucre de canne roux	
- 4 oeufs	
- 2 courgettes	
- 25 g de beurre	
- 1 sachet de levure	

Étapes

- Lavez, coupez et râpez vos courgettes.
- Faites fondre le beurre avec le chocolat.
- Dans un saladier, mélangez les œufs, la cassonade et le sucre vanille.
- Ajoutez le mélange chocolat-beurre fondu.
- Mélangez et ajoutez la farine.
- Ajoutez les courgettes râpées, mélangez et versez la préparation dans un moule en silicone ou dans un moule beurré et fariné.
- Faites cuire 25 à 30 minutes à 175°C.