



GÂTEAU CHOCO-SURPRISE

... À LA COURGETTE !

Ingrédients (8 personnes) :

- 220 g de chocolat noir VRAC
- 3 oeufs bio
- 50g de sucre en poudre (ou pas du tout)
- 1 petite courgette (200g épluchée)
- 70g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

- 1 Préchauffer le four à 180°C
- 2 Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie
- 3 Dans un récipient, fouetter ensemble les oeufs et le sucre
- 4 Laver et éplucher la courgette, et la râper finement. Ajouter à la préparation
- 5 Verser le chocolat fondu dans le mélange, puis ajouter la farine, la levure et le sel
- 6 Verser dans un moule rond. Beurrer ou huiler le moule au choix
- 7 Faire cuire 25 minutes

Astuce : attendez que ça refroidisse pour le déguster :)

BON APPÉTIT !