

GÂTEAU CHOCOLAT & COURGETTE



Temps de préparation: 6mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 400g Courgette
- 4 Oeufs
- 130g Sucre roux
- 50g Farine
- 50g Amande en poudre
- 1/2 sachet Levure chimique
- 1 pincée Sel
- 2cs Cacao amer
- 200g Chocolat noir

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°
- Mettre la courgettes épluchée et coupée en morceaux dans le bol et mixer 15 sec / vitesse 7.
- Réserver dans une passoire pour faire dégorger les courgettes, le temps de la préparation.
- Sans avoir besoin de nettoyer le bol, placer les œufs, le sucre mélanger 10 sec / vitesse 5.
- Faire fondre le chocolat noir dans le micro onde environ 4 min. et 20 sec. à 400w max
- Ajouter la farine, le chocolat fondu, la poudre d'amande, la levure chimique, le sel et le cacao dans le bol. Mélanger 20 sec / vitesse 5.
- Ajouter les courgettes mélanger 20 sec / sens inverse / vitesse 3.
- Transvaser dans un moule et placer au four pendant 30 minutes à 180°