

Gâteau au chocolat à la courgette

INGRÉDIENTS

 Chocolat à pâtisser :	200 g
 Courgette :	200 g
 Sucre en poudre :	150 g
 Farine :	100 g
 Oeufs :	4

PRÉPARATION

-  Faire fondre le chocolat au bain-marie,
-  Préchauffer le four, thermostat 5 (150°),
-  Préparer la courgette : éplucher et enlever la partie "graines",
-  Râper finement 200g de la courgette ainsi préparée,
-  Séparer les jaunes d'œufs des blancs,
-  Mélanger au fouet les jaunes et le sucre,
-  Ajouter le chocolat fondu puis la courgette râpée,
-  Monter les blancs en neige,
-  Ajouter progressivement la farine, puis les blancs,
-  Mettre dans un moule à manquer.

CUISSON

45 minutes à 150°.