



POUR UN GOÛTER SURPRISE

Cake *chocolat / courgette*

Histoire de manger des légumes

Ingédients

- 250 g de courgettes
- 150g de beurre
- 100 g de chocolat noir
- 120 g de sucre
- 3 œufs entiers
- 50 g de poudre d'amande
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Etape 1

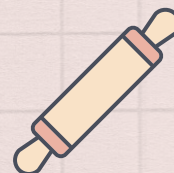
Râper la courgette grossièrement.
Faire fondre le beurre et le chocolat ensemble
(au micro-onde, ça fonctionne très bien).
Faire chauffer le four à 180°C.
Beurrer et fariner le moule à cake.

Etape 2

Dans un bol, mélanger le sucre et les œufs, et continuer à travailler jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le beurre et le chocolat fondus à l'appareil.
Ajouter la farine, la levure chimique, la poudre d'amandes ou de noisettes et pour finir, les courgettes.

Etape 3

Enfourner pour 10 min, sortir le cake pour faire un grand trait au couteau au milieu du gâteau sur toute la longueur. Remettre au four pour 50 min à 180°C, couvrir à mi-cuisson si nécessaire.
Attendre 15 min après la sortie du four avant de démouler.



Bon appétit !

