

FONDANT CHOCOLAT A LA COURGETTE SANS BEURRE



Ingrédients

400 g de courgettes
200 g de chocolat noir
4 oeufs
120 g de sucre roux
100 g de farine
1/2 sachet de levure
1 pincée de sel
sucre glace

Préparation

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson environ 25/30 minutes selon votre four

Préchauffez le four à 180°C.
Epluchez et râpez finement les courgettes, et vous les mettez dans une passoire à égoutter.
Battez les oeufs avec le sucre.
Incorporez les courgettes que vous aurez pressées à la main pour en sortir un maximum d'eau.
Ajoutez la farine, la levure, le sel et enfin le chocolat fondu.
Versez dans un moule à manqué beurrez et farinez de 18/22cm de diamètre.
Enfournez pour environ 25/30 minutes.
Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau.
Laissez refroidir le gâteau et vous le mettez sur un plat de service.
A faire la veille c'est encore mieux.

L'idée de la recette
Blog "Cuisine en Folie" (sur mon site amis).

Commentaires



Gâteau moelleux et léger.
On ne sent pas le goût de la courgette.
Surprenant de remplacer le beurre, par la courgette, c'est bluffant.
Et un grand étonnement quand vous dévoilez l'ingrédient mystère.

Ajouter un commentaire



Mentions légales

