

Gâteau au chocolat et à la courgette

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients pour un gâteau au chocolat pour 8 personnes :

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 1 petite courgette (200 g)
- 70 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.
3. Dans un saladier, fouettez ensemble les œufs et le sucre.
4. Lavez et épluchez la courgette, puis râpez-la finement.
5. Ajoutez-la à la préparation.
6. Versez le chocolat dans le mélange, puis ajoutez la farine, la levure et le sel.
7. Versez dans un moule rond, puis enfournez pour 25 minutes.