



Gâteaux et desserts au chocolat

Gâteau chocolat-courgettes



40 min 10 min 30 min **0** **313**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le gâteau

150 g **Chocolat noir**
70 g **Courgette**
100 g **Farine**
50 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
75 g **Sucre roux**

Étape 1

Préparation du gâteau chocolat-courgettes

- 1 Hacher le chocolat grossièrement au couteau. Couper le beurre en petits morceaux.
- 2 Dans une casserole, faire fondre à feu doux le beurre et le chocolat.
- 3 Enlever la casserole du feu. Ajouter le sucre. Mélanger avec la spatule.
- 4 Casser l'oeuf dans un bol et le battre à la fourchette.
- 5 Ajouter l'oeuf battu dans le mélange. Mélanger vivement jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- 6 Verser la farine en deux fois, continuer à mélanger avec la spatule.
- 7 Laver et sécher la courgette puis la râper. L'incorporer dans la pâte et mélanger une dernière fois jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- 8 Verser la pâte dans un moule beurré et fariné puis glisser dans four préchauffé à 180°C(Th.6) pendant 30 minutes.

Étape 2

Dressage

1 Servir tiède ou froid.