



## Gâteau chocolat courgette

Préparation : 10 min | Cuisson : 25 minutes | Temps total : 35 minutes

### Ingrédients pour 8 personnes :

- 200g de chocolat noir en morceaux
- 3 œufs
- 1 courgette râpée ou mixée (5 sec) (environ 200g)
- 70g de sucre en poudre (*vous pouvez en mettre moins et le remplacer par du xylitol*)
- 100g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel



### Préparation :

1/ Préchauffez le four à 180°C.

2/ Faire fondre les morceaux de chocolat au bain marie ou au four micro-onde.

3/ Dans un bol, fouettez le sucre avec les œufs puis ajoutez le chocolat fondu ainsi que la courgette râpée. Mélangez à nouveau.

4/ Incorporez peu à peu la farine et la levure, bien mélanger.

5/ Versez cette préparation dans un moule anti-adhésif (j'utilise un moule silicone) sinon, n'hésitez pas à bien huiler pour éviter que le gâteau n'attache.

6/ Enfournez pendant 25 minutes à 180°C.

7/ Vérifiez la cuisson en insérant la pointe d'un couteau, elle doit ressortir propre.

8/ Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler le gâteau sur une grille.

C'est prêt à déguster, avec une crème ou une glace à la vanille c'est parfait !

*Bon appétit !*