

# GATEAU CHOCOLAT COURGETTE

*Par Il était une fois la pâtisserie*

- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 200 g de courgettes épluchées
- 70 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Faites préchauffer votre four à 180°C.

Au bain-marie, ou au micro-ondes faites fondre le chocolat.

Dans un saladier mélangez les œufs et le sucre.

Lavez, épluchez et râpez 200 g de courgettes et mélangez-les aux œufs et au sucre.

Ajoutez le chocolat fondu, puis la farine, la levure et le sel.

Versez le tout dans un moule à manqué beurré de 22 cm.

Enfournez pour 25 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler.

Personnellement je l'ai trouvé encore plus moelleux et fondant le lendemain!

Bonne dégustation!