

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET COURGETTES

Recette surprenante & délicieusement chocolatée

Difficulté : Facile Coût : Bon marché Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients (8 personnes)

200g de chocolat 'Pralinoise'
50g de farine
1 Pincée de sel
1 c à s de crème fraîche allégée 5 % de soja pour moi
2 blancs d'œufs
80g de cassonade brune
80g de poudre d'amande
120g de courgette râpée

Préparation

ÉTAPE 1 :

Préchauffer le four à 210°C. Faire fondre le chocolat au bain marie ou comme moi au micro-ondes additionné 1 c à s d'eau. Dans un petit saladier, mélangez la courgette râpée avec 1 c à s de votre cassonade.

ÉTAPE 2 :

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, le reste de cassonade, la crème soja, les blancs d'œufs.

ÉTAPE 3 :

Ajouter votre courgette râpée sucrée, mélanger. Verser le chocolat fondu, mélanger.

ÉTAPE 4 :

On termine par ajouter la farine additionnée à la pincée de sel.

ÉTAPE 5 :

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Versez l'appareil dans le moule en silicone (moi le moule à Tablettes)

ÉTAPE 6 :

Enfourner 25 min, démouler de suite et laisser refroidir sur une grille.

ÉTAPE 7 :

Vous obtenez un gâteau de style 'brownies' délicieux au petit goût de noisette.