

JUIN SANS SUCRES AJOUTÉS

2e édition

*Un challenge
personnel,
une expérience
collective*



C'EST DÉCIDÉ, JE RELÈVE LE DÉFI !

Pour en savoir plus : www.juinsanssucresajoutes.org

en partenariat avec :



Le gâteau au chocolat (et à la courgette)

Recette



Ingrédients :

- 20 g de cacao en poudre non sucré
- 30 g de maïzena ou de farine
- 200 g de chocolat pâtissier à 70 %
- 200 g de courgette râpée
- 4 œufs

Préparation :

- 1) Faire fondre le chocolat au bain marie.
- 2) Mettre les jaunes d'œuf dans un saladier et les mélanger avec le cacao et la farine (si le mélange devient trop épais, ajouter un peu de courgette râpée).
- 3) Ajouter toute la courgette râpée puis le chocolat fondu et enfin les blancs d'œuf montés en neige.
- 4) Verser dans un moule de 20cm de diamètre et décorer avec des pépites de chocolat.
- 5) Faire cuire 30 minutes à 180° degrés.

**JUIN SANS
SUCRES
AJOUTÉS**

2e édition

