

Recette n° 2

Le gâteau au chocolat (et à la courgette)



*Une recette de : Mathilde et
du groupe FB*

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 20 cm de diamètre et décorer avec des pépites de chocolat.
- 5) Faire cuire 30 minutes à 180°C.

Pour en savoir plus :

<https://juinsanssucresajoutes.org>

