

Gâteau au Chocolat Sans Beurre (avec des Courgettes)

Pour 6/8 personnes :

- **200 g de chocolat**
- **180 g de courgettes**
- **100 g de farine**
- **2 cuillères à soupe de miel (ou de sucre semoule)**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Laver, peler puis couper les courgettes en morceaux.
2. Les cuire à la vapeur pendant 15 minutes puis les égoutter. Réserver.
3. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
4. Casser le chocolat en morceaux dans un bol en verre, ajouter une cuillère à soupe d'eau puis le faire fondre au micro-ondes.
5. Mixer les courgettes.
6. Dans un saladier, verser les courgettes mixées avec le chocolat fondu puis mélanger énergiquement.
7. En parallèle dans un autre saladier, battre les œufs avec le miel puis incorporer le tout à la préparation initiale.
8. Ajouter petit à petit le mélange de farine et de levure puis remuer jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et sans grumeaux.
9. Tapisser un moule de papier cuisson et verser la préparation.
10. Enfourner pour 40/45 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Qui a dit qu'on ne pouvait pas remplacer le beurre en pâtisserie ?! ☐ C'est chose faite avec notre amie la courgette ! On ne sent pas du tout celle-ci et elle apporte au gâteau un moelleux et une légèreté qui vous permettra de régaler vos convives ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

