<u>Gâteau au Chocolat Sans Beurre (avec des Courgettes)</u>

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!

