

LE GATEAU CHOCOLAT-COURGETTE !

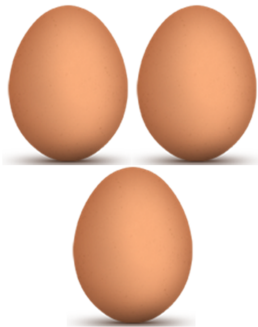
200g de chocolat
noir



1 petite
courgette
(200g épluchée)



3 œufs



70g de farine



100g de sucre



1/2 sachet de
levure chimique





1. Faire fondre le chocolat au four à micro-ondes ou au bain-marie



2. Mélanger le sucre et les œufs



3. Eplucher la courgette puis la râper



4. Ajouter la courgette à la préparation



5. Ajouter le chocolat fondu, la farine et la levure



6. Verser le mélange dans un moule et enfourner à 180°C pendant 25 minutes environ.