

# Gâteau au chocolat à la courgette



6 pour personnes



15' préparation

25' cuisson

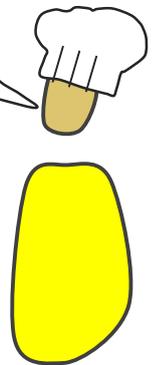
Niveau  
**FACILE**

## Ingrédients

- 300g de courgette crue épluchée
- 200g de chocolat noir pâtissier
- 50g de de maïzena
- 50g d'amande en poudre
- 40g de sucre en poudre
- ½ sachet de levure
- 1 pincée de sel



Bon  
appétit !



- 1 Laver, éplucher et couper 300 gr de courgettes en cubes. Les faire cuire dans une casserole d'eau.
- 2 Préchauffer le four à 180°.
- 3 Faire fondre le chocolat au bain marie.
- 4 Une fois les cubes de courgettes cuits, égouttez-les et versez-les dans un saladier.
- 5 Les réduire en purée à l'aide d'une fourchette (elle doit être bien cuite). Ajouter le sucre et mélanger. Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger.
- 6 Verser la préparation dans un moule et enfourner pendant 25 à 30 minutes. Démouler le fondant quand il est tiède et consommer directement.