

Gâteau au chocolat

et courgette



Le gâteau démoulé

TYPE

Gâteaux

RENDEMENT

8 portions

PRÉP.

20 min

CUISSON

30 à 35 min

DIFFICULTÉ



COÛT

€ € €

MATÉRIEL

Moule de 20 cm

CONSERVATION

2 j. à l'air · 5 j. au frais

Ingédients

- 200 g de chocolat noir
- 200 g de courgettes, épluchées
- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 30 g de poudre de noisettes
- 5 g de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180 °C, chaleur tournante. Beurrer et fariner le moule. Couper le chocolat en morceaux, le faire fondre au bain-marie et réserver.
- 2 Éplucher les courgettes, les râper et en peser 200 g. (voir photo a)
- 3 Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre.
- 4 Ajouter les courgettes râpées et mélanger, puis verser le chocolat fondu et remuer jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 5 Ajouter la farine, la levure, la poudre de noisettes et le sel en mélangeant bien entre chaque ajout.
- 6 Verser dans le moule et enfourner 35 minutes. Un bâtonnet en bois planté au centre doit ressortir propre.
- 7 Démouler sur une grille à la sortie du four et laisser refroidir à température ambiante. (voir photo b)



Astuces et variantes

Le gâteau ne contient ni beurre ni matière grasse : il est récalcitrant au démoulage, beurrer et fariner le moule soigneusement.

Le temps de cuisson varie selon les fours : se fier au bâtonnet en bois.

Les courgettes sont épluchées ici, pour que le vert ne se voie pas.

En images



a · Les courgettes râpées



b · À la sortie du four



c · Une part

Mes notes

