

Gâteau au chocolat

et courgette

Version Thermomix



Une part de gâteau

TYPE	RENDMENT	PRÉP.	CUISSON
Gâteaux	8 portions	20 min	30 à 35 min
DIFFICULTÉ	COÛT	MATÉRIEL	CONSERVATION
● ● ●	€ € €	Thermomix ou robot, moule de 20 cm	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 mettre dans le bol et râper **3 sec / vit. 6**. Racler les parois à la spatule, puis râper de nouveau **3 sec / vit. 5**. Peser 200 g, réserver et nettoyer le bol. (voir photo a)
- 3 Mettre les œufs et le sucre dans le bol et fouetter **20 sec / vit. 4**.
- 4 Ajouter les courgettes râpées et le chocolat fondu, puis mélanger **30 sec / vit. 5**, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Racler les parois.
- 5 Ajouter la farine, la levure, la poudre de noisettes et le sel, puis mélanger **20 sec / vit. 4**. Racler les parois et mélanger une dernière fois. (voir photo b)
- 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 c)



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 dans le bol



b : La pâte prête



c : Le gâteau démoulé

Mes notes

