

CAKE CHOCO-COURGETTES

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 100 g de chocolat noir
- 150 g de sucre
- 3 oeufs
- Sel
- 50 g d'amandes moulues
- 200 g de courgettes râpées
- 150 g de beurre fondu
- 1 c. à c. de poudre à lever
- 200 g de farine

Preparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Laver et râper les courgettes.

Dans une terrine, verser le sucre, les oeufs, une pincée de sel. Battre le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse.

Ajouter les amandes moulues, les courgettes râpées, le beurre et le chocolat. Bien mélanger et ajouter la poudre à lever et la farine.

Mélanger à nouveau et verser le tout dans un moule antiadhésif.

Cuire environ 55 minutes.

Laisser refroidir sur une grille.

Démouler et déguster.

