

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.