

Les recettes de la CPTS

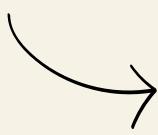


Gâteau chocolat courgettes

240g de chocolat patissier



120g de sucre en poudre



250g de courgettes épluchées



3 œufs



75g de farine



1 c. à c. de levure chimique

Pour encore + de plaisir :

Utiliser du sucre de coco à la place du sucre blanc classique



Préparation:

Préparation 10 min

Cuisson 20-25 min

- ✿ 1. Préchauffer le four à 180°C (TH.6)
- ✿ 2. Faire fondre le chocolat au bain marie avec une cuillère à soupe d'eau.
- ✿ 3. Fouetter les œufs avec le sucre dans un saladier.
- ✿ 4. Râper finement la courgette et l'ajouter au mélange sucre/œufs.
- ✿ 5. Verser le chocolat fondu dans le mélange.
- ✿ 6. Ajouter ensuite la farine et la levure.
- ✿ 7. Verser le tout dans un moule à gâteau
- ✿ 8. Enfourner pendant environ 20 minutes.



Pour encore + de plaisir :
Vous pouvez saupoudrer à la fin de la cuisson des amandes effilées ou de la noix de coco rapée.