



Moelleux Chocolat et Courgette

Temps préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Ingédients : pour 6/8 personnes

- 200g de chocolat noir (52 % de cacao)
- 230g de courgette râpée bio (ce qui correspond à 1 courgette moyenne)
- 80g de sucre complet Rapadura (ou 40g de Stevia)
- 4 gros oeufs
- 30g de fécule de maïs (de type Maïzena)
- 1 c. à soupe de purée de noisettes ou d'amande entière
- 20g de cacao amer en poudre
- 1 c. à café de vanille liquide

Matériel : 1 moule à manqué de 20 cm,
1 mandoline.

PREPARATION

Préchauffer le four à 170°C.

1 – Au robot ou avec un batteur électrique, fouetter les oeufs entiers avec le sucre complet pendant 5 mn à vitesse rapide. Le mélange doit tripler de volume.

2 – Râper la courgette finement (vous pouvez conserver la peau si la courgette est bio). Réserver.

3 – Mélanger la fécule de maïs et le cacao. L'ajouter au mélange oeufs/sucre avec une cuillère et en soulevant la préparation.

4 – Faire fondre au bain-marie les 200g de chocolat avec 1 c. à soupe de purée de noisettes et la vanille liquide.

5 – Incorporer le chocolat fondu à la préparation. Puis ajouter la courgette. Mélanger toujours en soulevant la préparation.

6 – Beurrer généreusement un moule à manqué. Verser la préparation Chocolat/Courgette.

CUISSON

Mettre en cuisson au four à 170°C chaleur tournante pour 35 mn. A la sortie du four, attendre 5 mn avant de démouler délicatement le gâteau. Saupoudrer de cacao amer.



Conseils de Jardin des gourmands : Ce gâteau reste très souple et délicieux pendant 2 jours. Ne pas le mettre au frais : laissez-le à température ambiante recouvert d'une cloche à gâteau.