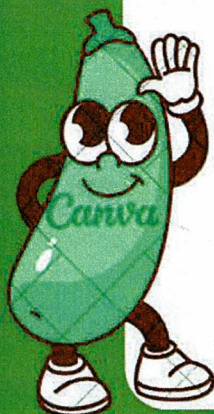


GÂTEAU COURGETTE & CHOCOLAT



INGREDIENTS

- 1 courgette (~250 g), râpée
- 3 œufs
- 100 g de chocolat noir 50 %
- 3 à 4 c. à soupe de miel (ou 60 g)
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- (Optionnel) 1 c. à soupe de cacao non sucré



PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Râpez la courgette et pressez-la pour enlever l'excès d'eau.
- Faites fondre le chocolat.
- Mélangez les œufs, le miel et le chocolat fondu, puis ajoutez la courgette, la farine, la levure, le sel (et le cacao si vous voulez).
- Versez dans un moule et faites cuire 25 à 30 min.