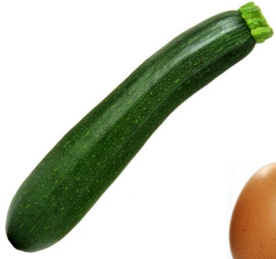
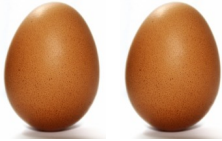


GATEAU AU CHOCOLAT A LA COURGETTE (SANS BEURRE)

Ingrédients :



200
grammes



200
grammes



70
grammes



100
grammes



1/2
sachet



une
pincée



4 cuillères à
soupe

Ustensiles :



Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre avec les 4 cuillères à soupe d'eau au four à micro-ondes dans le petit saladier.

Dans le grand saladier, fouetter les œufs et le sucre roux.

Laver et éplucher la courgette. La râper finement et l'incorporer à la préparation du grand saladier. Bien mélanger.

Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger à nouveau.

Ajouter la farine, le sel et la levure chimique. Bien mélanger pour obtenir une préparation homogène.

Verser le mélange obtenu dans un moule à manqué et faire cuire 25 minutes à 180°C.