

Gâteau de courgette au chocolat de Chantal R

«RV balade» à Sens - le 20 août 2018

Ingédients:

- . 2 petites courgettes
- . 100gr de chocolat noir
- . 200gr de farine
- . 50gr de poudre d'amandes (ou poudre de noisettes)
- . 150gr de sucre
- . 100gr de beurre mou
- . 3 œufs
- . Sel
- . 1 sachet de levure chimique

Etapes de préparation (15mn) :

- Retirer le bout des courgettes, les couper en 2 afin d'enlever les graines et les râper finement.
- Casser les œufs et séparer le blanc des jaunes. Dans un saladier, monter les blancs en neige très ferme avec la moitié du sucre et une pincée de sel. Préchauffer le four à 190° (th.6).
- Faire fondre le chocolat au bain marie. Dans un autre saladier, fouetter vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre restant jusqu'à ce que le mélange blanchisse fortement. Ajouter alors le beurre sans cesser de fouetter. Verser ensuite le chocolat, la farine, la poudre d'amandes, les courgettes, la levure chimique et un peu de sel. Homogénéiser le tout avant de terminer en incorporant délicatement les blancs d'œufs.
- Verser la pâte dans un moule à gâteau graissé et enfourner pendant 35mn. La pointe d'un couteau enfoncé au centre du gâteau doit ressortir propre mais humide. Laisser refroidir ce gâteau avant de le démouler.