





GATEAU CHOCOLAT COURGETTE

 <p>200 g de chocolat noir à pâtisser</p>	 <p>3 œufs</p>	 <p>100 g de cassonade</p>	 <p>200 g de courgettes épluchées</p>
 <p>70 g de farine</p>	 <p>1/2 sachet de levure chimique</p>	 <p>1 pincée de sel</p>	<p>LES INGREDIENTS</p>

 <p>Saladier</p>	 <p>Verre doseur</p>	 <p>Cuillère à soupe</p>	 <p>Fouet</p>
 <p>Couteau</p>	 <p>Râpe</p>	 <p>Moule</p>	<p>LES USTENSILES</p>

- 1-Préchauffez votre four à 180°C.
 - 2-Faites fondre le chocolat
 - 3-Mélangez les œufs et le sucre dans le saladier
 - 4-Lavez, épluchez et râpez les courgettes, puis mélangez-les aux œufs et au sucre.
 - 6-Ajoutez le chocolat fondu, la farine, la levure et le sel.
 - 6-Versez le tout dans un moule beurré de 22 cm.
 - 7-Enfournez pour 25 minutes.
- Laissez refroidir avant de démouler.



Bonne dégustation !