

# GATEAU CHOCOLAT ET COURGETTES

## INGREDIENTS

200 g de chocolat noir à pâtisser

4 œufs

100 g de sucre en poudre ou 50 g de stévia

1 sachet de sucre vanillé

1 petite courgette (200 g épluchée c'est impératif)

50 g de farine

50 g de maïzena

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

## SANS THERMOMIX

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le chocolat aux micro-ondes ou au bain-marie.

Dans un récipient, fouettez ensemble les œufs et le sucre.

Lavez et épluchez la courgette, puis râpez-la finement. Ajoutez-la à la préparation.

Versez le chocolat fondu dans le mélange, puis ajoutez la farine, la levure et le sel.

Versez dans un moule. Comme la recette ne contient pas de beurre, je n'ai pas voulu beurrer le moule. Ça a un peu accroché mais ce n'était pas trop gênant.

Enfournez pour 25 minutes.

## AU THERMOMIX

RAPER les courgettes que vous aurez épluchées en mixant 10 secondes/ vitesse 5

RESERVEZ

METTRE le chocolat en morceaux dans le bol du Thermomix **MIXER 8 Secondes**

**Vitesse 9**

**FAIRE FONDRE 4 Minutes /50°/vitesse 2**

AJOUTER ensuite les œufs et le sucre **MIXER 30 secondes /vitesse 4**

METTRE ensuite la farine et la maïzena ainsi que la levure **MELANGER 30 secondes/vitesse 4**

VERSEZ dans un moule et enfournez 25 minutes environ à 180°