

MOELLEUX AU CHOCOLAT (ET À LA COURGETTE !)

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

- 100 g de courgette crue
- 100 g de chocolat noir à 80 % de cacao ou plus
- 2 œufs
- 30 g d'édulcorant cristallisé Canderel Sugarly ou de Stevia Pure Via cristallisée
- 1 cuillère à soupe de cacao maigre en poudre non sucré
- 40 g de farine de sarrasin
- 1 sachet de levure chimique (ou 8 g de poudre à lever)
- 1 pincée de sel

Épluchez la courgette et râpez-la finement. Placez-la dans une passoire pour la laisser égoutter. Faites chauffer le chocolat dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit fondu. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Ajoutez l'édulcorant aux jaunes et battez le mélange. Ajoutez le cacao en poudre, la moitié des courgettes râpées et la farine de sarrasin, et mélangez bien le tout. Puis ajoutez le chocolat fondu en en gardant un peu pour le dessus, et le reste des courgettes. Mélangez bien. Battez les blancs en neige bien ferme en ajoutant une pincée de sel puis incorporez-les délicatement au mélange. Versez le tout dans un moule anti-adhésif et placez-le au four pendant 30 minutes à 180 °C (th. 6). Laissez refroidir à la sortie du four puis nappez-le avec le reste de chocolat fondu en le lissant sur le haut et les côtés du gâteau.