

Voici la recette du gâteau au chocolat à la courgette de Cyril Lignac :

4 œufs
200 g de chocolat
40 g de Stevia
20 g de cacao en poudre
1 courgette
30 g de Maïzena
Noix de coco râpée
1 cc de vanille liquide ou en poudre ou les grains d'une gousse de vanille

Préchauffez le four à 180°C.

Épluchez la courgette, coupez-la en morceaux et mixez-la.

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Dans un saladier, versez les 4 jaunes d'œuf, la Stevia, la vanille, le cacao. Mélangez. Ajoutez les courgettes. Mélangez de nouveau.

Ajoutez la Maïzena, puis le chocolat fondu. Mélangez.

Montez les 4 blancs d'œufs en neige. Incorporez-les délicatement à la préparation.

Enfournez 30 minutes.

Parsemez de noix de coco râpée.

