

Gâteau au chocolat aux courgettes

3 œufs 

200 g de chocolat noir à pâtisser



100 g de sucre en poudre



Une petite courgette (200 g épluchée)



1/2 sachet de levure chimique
1 pincée de sel



70 g de farine

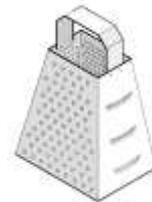


Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.



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

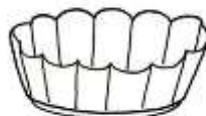
Lavez et épluchez la courgette, puis râpez-la finement.



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.



Enfournez

pour 25 minutes.

