

Recette gâteau au chocolat et courgettes

- **Ingrédients :**
 - Courgettes : 400 gr
 - Sucre roux : 130 gr
 - Amandes en poudre : 50 gr
 - 1 pincée de sel
 - Chocolat noir : 200 gr
 - Œufs : 4
 - Farine : 50 gr
 - Levure chimique : ½ sachet
 - Cacao amer : 2 cuillères à soupe
- 1 - Préchauffer le four à 180 °
- 2 - Mixer les courgettes épluchées et les réserver dans une passoire pour les faire égoutter le temps de la recette
- 3 - Mettre les œufs et le sucre et mélanger
- 4 - Ajouter la farine, les amandes, la levure, le sel et le cacao et mélanger
- 5 - Faire fondre la chocolat au micro-onde et mélanger à la préparation
- 6 - Ajouter les courgettes égouttées et mélanger le tout
- 7 - Transvaser le tout dans un moule beurré et mettre dans le four 30 min à 180 °.