

Gâteau moelleux chocolat et zucchini

Pour 10 personnes
PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 20 min

150 g de chocolat noir (70 % minimum)

cassé en morceaux

150 g de chair de courgette (1 courgette moyenne)

3 œufs entiers

75 g de sucre en poudre

40 g de farine de blé

1 pincée de vanille en poudre

1 Faites fondre le chocolat au bain-marie, à feu doux, ou au micro-ondes environ 1 minute 30 à 500 Watts. Lissez et laissez tiédir.

2 Épluchez la courgette, lavez-la puis râpez-la avec les petits trous d'une râpe à légumes de façon à obtenir 150 g de chair de courgette (sans égoutter).

3 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la

farine, la vanille en poudre, le chocolat fondu et tiédi. Mélangez. Ajoutez la chair de courgette et mélangez avec une spatule. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

4 Montez les blancs d'œufs en neige ferme et ajoutez-les très délicatement à la préparation chocolatée. Versez dans un moule à manqué en silicone de 20 centimètres de diamètre et enfournez pendant 20 minutes. L'intérieur doit rester moelleux voire fondant. Laissez complètement refroidir puis démoulez.