

## Gâteau chocolat & courgette



Temps de préparation :

15 minutes



Temps de cuisson :

30 minutes



Temps total :

45 minutes

### Pour cette recette, il te faut :

1 c.s. de cacao en poudre

1 petite courgette râpée (env. 200 g)

200 g de chocolat noir

60 g de sucre de canne complet (= rapadura)

3 c.s. de poudre d'amande

4 œufs



### Pour réaliser la recette :

1. Préchauffer le four à 180°
2. Râper finement la courgette
3. Séparer le blanc des jaunes de 4 œufs
4. Mélanger les 4 jaunes avec 2 c.s. de sucre de canne complet, 1 c.s. de cacao et 3 c.s. de poudre d'amande
5. Faire fondre 200 g de choco noir au bain marie et en garder env. 80 g pour napper le gâteau après cuisson
6. Battre les 4 blancs en neige
7. Assembler la courgette, les blancs en neige, le choco fondu et le mélange de jaunes d'œuf et mélanger tout ça
8. Enfourner 30 min. À 180°

#### Coin des astuces

- Pour éviter l'usage de poudre à lever chimique, il est possible de battre les oeufs en neige pour un gâteau naturellement plus aéré, comme dans ce [gâteau à la carotte](#) également (le gâteau ne lèvera toutefois par autant qu'avec de la poudre à lever)
- L'association « chocolat – légume » permet de réaliser des recettes saines et gourmandes, par exemple :
  - [Gâteau chocolat et betterave](#)
  - [Brownies à la patate douce](#)
  - [Carrés gourmandes courge & chocolat](#)
  - [Brownies chocolat et betterave](#)
- Ce gâteau se décline également en version [cake chocolat et courgette](#)