

Gâteau chocolat courgette

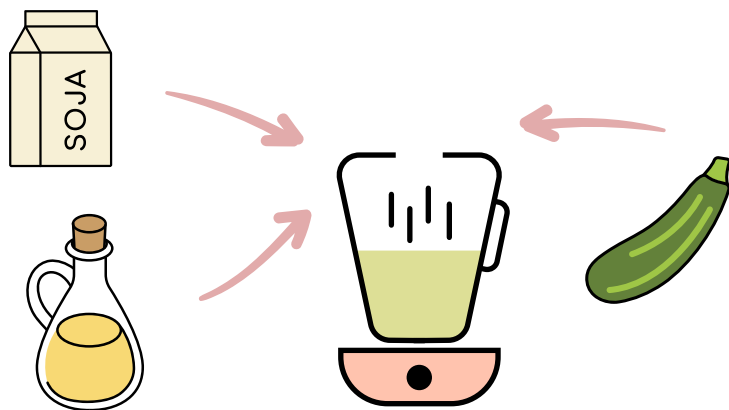
Pour cette recette, vous aurez besoin de :

- 250g de courgette
- 250g de chocolat noir
- 150g de farine
- 80g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 55g d'huile de tournesol
- 75g de boisson au soja
- 1 pincée de sel

Gâteau chocolat courgette

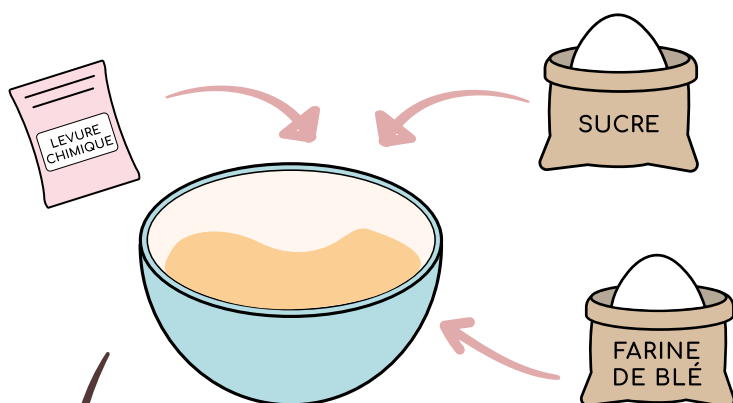
1.

Mixer ensemble **250g de courgette**, **55g d'huile** et **75g de boisson au soja** jusqu'à obtenir une texture lisse de compote



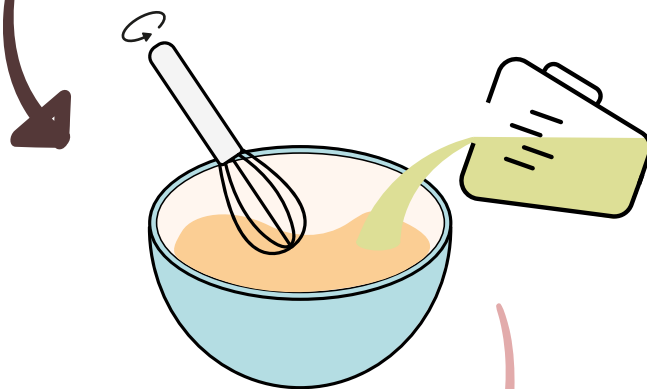
2.

Dans un saladier, mélanger ensemble **150g de farine**, **1 sachet de levure chimique**, **80g de sucre** et **1 pincée de sel**



3.

Incorporer petit à petit le mélange de courgette en mélangeant bien à l'aide d'un fouet entre chaque ajout pour éviter les grumeaux



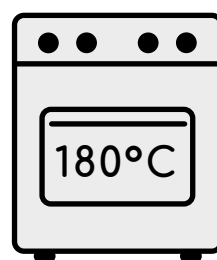
4.

Faire fondre **250g de chocolat noir** au bain-marie et l'**ajouter à la préparation précédente** en mélangeant bien jusqu'à homogénéité.



5.

Verser dans le moule préalablement graissé ou chemisé puis enfourner **30 à 45 min à 180°C**. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau : la pointe doit ressortir sèche sinon prolonger la cuisson de quelques minutes



6.

Attendre que le gâteau tiédisse avant de le démouler.