

La recette de Geneviève

Gâteau fondant au chocolat et à la courgette

Recette pour 6 personnes :

1. Ingrédients : courgette (350 g brut environ) ; 4 œufs ; 100 g de sucre ; 80 g de farine ; 200 g de chocolat noir ; 1 cuillère à soupe rase de cacao en poudre non sucré ; 1 cuillère à café d'huile ; 1 pincée de sel.
2. Appareils : 1 moule à manqué rond anti adhésif diamètre 22 cm ; 1 pinceau.
3. Opérations :
 - Faire fondre le chocolat au micro-ondes.
 - Séparer les jaunes et les blancs.
 - Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
 - Éplucher la courgette, l'épépiner et la râper finement, juste avant de l'incorporer.
 - Ajouter au mélange sucre et jaunes : la courgette, le cacao, la farine tamisée et le chocolat fondu. Bien mélanger.
 - Chauffer le four thermostat 6 ou 180 °C
 - Huiler légèrement le moule.
 - Ajouter la pincée de sel dans les blancs, et les battre en neige.
 - Mélanger les blancs à la préparation chocolatée, en soulevant délicatement.
 - Remplir le moule, et cuire 25 minutes.
 - Laisser tiédir avant de démouler avec précaution
 - Servir tiède ou froid.

