

## Recette du moelleux chocolat-courgettes

### Ingédients :

200 g de courgettes (poids des lamelles, sans les pépins)  
100 g de sucre  
80 g de poudre d'amande  
3 œufs  
200 g de chocolat noir pâtissier (Nestlé ou Lindt)  
100 g de farine (ou 50 g de farine + 50 g de maïzena)  
1 sachet de levure  
1 pincée de sel

### Recette :

Peler les courgettes crues et les râper finement (par exemple avec un économe), en jetant le cœur contenant les pépins. Puis couper les lamelles.

Nota : en hiver, les courgettes sont plus dures, il est préférable de les faire légèrement cuire avant.

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, la farine, la levure, le sucre et le sel.

Ajouter les œufs (y compris les blancs). Bien mélanger.

Casser les carrés de chocolat, et les faire fondre au micro-onde dans un bol avec 4 cuillères à soupe d'eau : 4 min environ, en position décongélation. Bien remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajouter le chocolat fondu dans le saladier, puis les courgettes. Bien mélanger.

Verser dans un moule beurré avec un fond en papier sulfurisé ; et enfourner pendant environ 35 mn : grille du bas, 180°C, position « gâteaux-brioche » avec chaleur tournante (le gâteau ne doit pas être trop cuit, mais la lame d'un couteau doit ressortir sans trace).

Démouler lorsqu'il est froid.