



## Gateau au chocolat et à la courgette

### Ou comment remplacer le beurre par la courgette

#### Ingrédients

200 g de chocolat noir à pâtisser  
3 œufs  
100 g de sucre en poudre  
1 petite courgette (200 g épluchée)  
70 g de farine  
1/2 sachet de levure chimique  
1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.

Dans un récipient, fouettez ensemble les œufs et le sucre.

Lavez et épluchez la courgette, puis râpez-la finement. Ajoutez-la à la préparation.

Versez le **chocolat** fondu dans le mélange, puis ajoutez la farine, la levure et le sel. Versez dans un moule

Enfournez pour 25 minutes.

**Et ça marche pour tous les gâteaux moelleux : remplacer le beurre par le même poids de courgette !!!!**