

FICHE RECETTE N°14

PRINTEMPS

FONDANT AU CHOCOLAT

Pour 8 personnes



www.valdille-aubigne.fr/pat



INGREDIENTS

Courgette : 200g
Chocolat noir : 200g
Farine : 80g
Sucre : 80g
Œufs : 4
Levure : 1 sachet
Une pointe de sel

Recette sans
matières grasses
et réduit en
sucres !



PRÉPARATION

1. Lavez, râpez et essorez la courgette.
2. Dans un saladier, mélangez les oeufs avec le sucre jusqu'à blanchiment.
3. Ajoutez la farine avec un sachet de levure en pluie fine et mélangez.
4. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde.
5. Ajoutez le chocolat fondu, la courgette râpée et une pointe de sel dans le saladier, mélangez.
6. Versez la pâte dans un moule tapissé de farine et enfournez 20 à 25 min à 180°C.

Astuce pour un gâteau encore plus moelleux : séparez les jaunes et les blancs d'oeufs et montez les blancs en neige. Ajoutez en dernier les blancs en neige délicatement à la pâte.