

GATEAU CHOCOLAT COURGETTE

- 150 g de chocolat
- 250 g de courgettes
- 2 oeufs
- 60 g de sucre
- 120 g de farine
- 2 cc de levure
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à **180°C (th 6)**.

Faire fondre doucement le chocolat. Réserver.

Râper la courgette et bien égoutter en pressant avec les mains (*c'est important !*).

Fouetter les œufs avec le sucre, puis ajouter les courgettes.

Incorporer le chocolat fondu, puis la farine préalablement mélangée à la levure et au sel.

Mélanger délicatement.

Verser dans un moule recouvert de papier sulfurisé et faire cuire **20-25 mn, en surveillant bien** (*il doit rester humide*).