

GATEAU CHOCOLAT COURGETTES MIEL**Ingrédients pour 6 personnes :**

farine 100 g
Oeufs 3
miel 60 g
courgettes 180 g
chocolat 200 g
levure chimique x 1 sachet

Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 30 mn

Préparation :

- 1 - Préparer le matériel
- 2 - Préparer les ingrédients.

- 3 – Laver , éplucher la courgette.
- 4 - La râper finement.
- 5 – Dans une sauteuse, mettre la courgette râpée à feu doux pour la faire suer (éliminer l'eau).

- 6 – Faire fondre le chocolat au bain marie.
- 7 – Ajouter le chocolat fondu à la courgette râpée.

- 8 – Dans un saladier, casser les œufs.
- 9 – Ajouter le miel, mélanger.
- 10 – Incorporer la préparation chocolat/courgettes. Mélanger.
- 11 – Ajouter la farine et la levure. Mélanger.
- 12 – Verser la préparation dans un moule à manqué chemisé.
- 13 – Cuire 30 minutes au four à 180 °C.
- 14 – Laisser refroidir et démouler.

Matériel :

- bols x 3
- râpe
- sauteuse
- spatule en bois
- économe
- couteau d'office
- casserole
- maryse
- fouet
- cuillère en bois
- moule à manqué