

## *Gâteau au chocolat à la courgette (sans beurre)*

*recette réalisée par Sylvie R*



*Oui oui vous avez bien lu ! une recette diététique, sans beurre !*

*Préparation : 15 mn - Cuisson : 25 mn*

*Ingrédients :*

*200 g de chocolat noir patissier 65% de cacao*

*1 petite courgette : 200 g épluchée*

*3 œufs*

*100 g de sucre en poudre*

*70 g de farine*

*½ sachet de levure*

*1 pincée de sel*

- 1. Préchauffer le four à 180°.*
- 2. Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.*
- 3. Dans un récipient fouetter ensemble les œufs et le sucre.*
- 4. Laver et éplucher la courgette et râper finement.*
- 5. Ajouter à la préparation*
- 6. Verser le chocolat fondu, ajouter la farine, la levure et le sel.*
- 7. Verser dans un moule, cuire 25 mn.*

*Bonne dégustation !*