



15 MIN



25 MIN



6 À 8 PARTS

LATELIERDEROXANE.COM

Recette fondant chocolat-courgette

Ingrédients :

- 220 g de chocolat noir
- 250 g de courgette
- 4 œufs
- 40 g de sucre roux
- 70 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- Sucre glace
- Beurre pour le moule

Instructions

- Préchauffe ton four à 165°C en chaleur tournante.
- Lave la courgette puis râpe-la finement. Inutile de l'éplucher : la peau disparaît totalement à la cuisson.
- Fais fondre le chocolat noir au bain-marie ou au micro-ondes par tranches de 30 secondes afin d'obtenir un chocolat bien lisse.
- Verse dans un mixeur les œufs, le sucre roux, la farine, la levure chimique, la courgette râpée et le chocolat fondu puis mixe jusqu'à obtenir une préparation bien homogène et lisse.
- Beurre généreusement ton moule puis verse la préparation dedans.
- Enfourne pendant environ 25 minutes. Le centre doit rester légèrement fondant à la sortie du four.
- Laisse refroidir quelques minutes avant de démouler délicatement ton fondant chocolat courgette.
- Saupoudre d'un peu de sucre glace juste avant de servir pour encore plus de gourmandise.



Conservation :

Le fondant chocolat-courgette se conserve jusqu'à 3 jours dans une boîte hermétique au frais