

Gâteau fondant au chocolat et à la courgette

Pour un moule à manqué de 22-24 cm de diamètre :

- 200 g de chocolat noir (à 58 % de cacao pour moi. Si vous utilisez un chocolat plus fort en cacao, ajustez la quantité de sucre)
- 300 g de courgette entière
- 60 à 80 g de sucre roux
- 4 oeufs
- 1 pincée de sel
- 80 gr de farine

Éplucher et râper très finement la chair de courgette, puis presser la chair (dans une passoire ou un tamis) afin de retirer le maximum d'eau.

Il vous restera + ou - 180 G de chair courgette au final. (Je n'ai pas peser de nouveau).

Faire fondre le chocolat.

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Fouetter le sucre avec les jaunes jusqu'à blanchiment.

Ajouter le chocolat fondu, la courgette râpée et la farine tamisée.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement en 3 fois à la préparation précédente.

La préparation doit être mousseuse et homogène

Mettre la préparation dans le moule recouvert de papier de cuisson ou en silicone .

Faire cuire 30 min environ à 180°C (40 min chez moi).

Pour tester la cuisson, une pointe d'un couteau plantée au centre du gâteau doit ressortir sèche.

