

Gâteau double chocolat à la courgette

Recette

120 g de beurre fondu
160 g de sucre de canne
2 gros œufs
230 g de farine
40 g de cacao
½ C à café de levure chimique
½ C à café de bicarbonate de sodium
½ C à café de sel
300 g de courgettes râpées (gros trous)
100 g de pépites de chocolat

Préparation

Préchauffe ton four à 180°C. Beurre un moule à cake et tapisse le fond de papier cuisson.

Fouette le sucre et le beurre. Ajoute les œufs, et mélange bien. Ajoute les courgettes sans remuer.

Mélange les ingrédients secs : farine, cacao, levure, bicarbonate, sel, pépites de chocolat. Verse les sur le mélange précédent, remue pour bien incorporer le tout.

Verse dans le moule, et laisse cuire 1 heure.

Démoule sur une grille et laisse bien refroidir avant de couper en tranches.

