

Gâteau au chocolat de Christiane (Inédit, sans beurre)

Gâteau au chocolat pour 8 personnes

Ingrédients :

200 gr de chocolat noir à pâtisser

3 œufs

100 gr de sucre en poudre

1 petite courgette (200 gr épluchée)

70 gr de farine

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le chocolat soit au micro-ondes soit au bain-marie.

Dans un récipient, fouettez ensemble les œufs et le sucre.

Lavez et épluchez la courgette puis râpez-la finement. Ajoutez-la à la préparation ci-dessus.

Versez le chocolat fondu dans le mélange ainsi formé puis ajoutez la farine, la levure et le sel.

Versez dans un moule légèrement graissé et mettez au four pendant 25 minutes.

Bon appétit !