

Fondant chocolat courgettes

Ingrédients

- 200g de courgette crue râpée
- 200g de chocolat
- 35g de poudre d'amande
- 35g de farine T65
- 70g de sucre
- 3 oeufs
- 1 pincée de levure
- 5 noix du Brésil concassées (facultatives)

Instructions

Râpez la courgette.

Faites fondre le chocolat au bain marie.

Fouettez les œufs avec le sucre. Incorporez la courgette râpée (sans égoutter). Mélangez.

Ajouter la farine, la poudre d'amande, la levure. Mélangez.

Versez le chocolat fondu et mélangez à nouveau. Ajoutez éventuellement des noix.

Beurrez votre moule si besoin. Puis versez la pâte à l'intérieur et enfournez pour une vingtaine de minutes. Vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau qui doit ressortir sèche.

Laissez refroidir avant de démouler.