

# Gâteau chocolat & courgette

(sans gluten)

*Pour 8 personnes*

*Préparation : 15 min – Cuisson : 25 min*

## Ingrédients :

- 200g de chocolat noir
- 3 œufs
- 80g de sucre
- 1 courgette de 250g
- 50g de maïzena



*Ustensiles spécifiques : une casserole, un saladier, un fouet, une spatule, une râpe et un moule au choix*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Faire fondre le chocolat au bain-marie. Bien le lisser.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Ajouter la maïzena puis le chocolat fondu.
- Monter les blancs en neige ferme. Réserver.
- Râper la courgette après l'avoir lavée, essuyée et après avoir coupé les extrémités.
- La mélanger à la préparation à base de chocolat.
- Ajouter délicatement les blancs d'œufs en mélangeant à l'aide de la spatule.
- Verser le tout dans le moule choisi et enfourner durant 25 min.
- Le laisser refroidir avant de le démouler.

*Bon appétit !*