



# GATEAU À LA COURGETTE

TEMPS DE PRÉPARATION :

15MIN

NIVEAU :



## INGREDIENTS :

- 3 ŒUFS
- 200G CHOCOLAT NOIR DESSERT
- 50G FARINE

- 200G COURGETTE
- 85G SUCRE

## ÉTAPE 1 :

PRÉCHAUFFER LE FOUR A 180°.

NETTOYER ET RAPER LES COURGETTES. FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT AU BAIN MARIE.

## ÉTAPE 2 :

SEPARER LES BLANCS DES JAUNES D'OEUF. MONTER LES BLANCS EN NEIGE BIEN FERME.

### ÉTAPE 3 :

BATTRE LES JAUNES AVEC LE SUCRE ; AJOUTER LA FARINE ET LE CHOCOLAT  
ET LES COURGETTES RAPÉES.  
INCORPORER DELICATEMENT LES BLANCS EN NEIGE

### ÉTAPE 4 :

BEURRER LE MOULE ET ENFOURNER POUR 25 MINUTES.

*Bonne dégustation !*