

RECETTE MOELLEUX CHOCOLAT

SURPRISE

INGRÉDIENTS

- 200 g de courgettes
- 200 g de chocolat noir
- 40 g de beurre (facultatif)
- 80 g de sucre de canne complet
- 4 œufs
- 60 g de fécule de maïs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel



VALÉRIANE GREBAN FINALISTE DU MEILLEUR PÂTISSIER • SAISON 7



BON À SAVOIR

- Les personnes intolérantes au lactose peuvent supprimer le beurre dans cette recette.
- Vous n'êtes pas obligé(e) de peler la courgette, mais si vous voulez éviter les petits morceaux verts, il est préférable de le faire.
- Graisser votre platine à tarte avec un essuie-tout et un peu de beurre permet d'éviter que le gâteau ne s'accroche au moule.
- Pour une recette 100 % sans gluten, privilégiez une levure chimique spécifiée sans gluten.

PRÉPARATION

1. Pelez la courgette et mixez-la dans un robot hachoir. Réservez-la.
2. Faites fondre le chocolat avec le beurre dans un poêlon ou au micro-ondes. Ajoutez le sucre, les 4 œufs et mélangez à l'aide d'un fouet.
3. Ajoutez la fécule de maïs, la levure chimique, le sel, la courgette mixée et mélangez le tout.
4. Beurrez votre platine à tarte et saupoudrez-la de sucre.
5. Versez-y la pâte et cuisez votre gâteau à 180 °C pendant 25 minutes.



APPRENDRE À
COMPTER LES MAINS
DANS LA FARINE.

AVEC LE NOUVEAU LIVRE
"LES MATHS EN DOUCEURS"

