

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET À LA COURGE

POUR 6 PORTIONS



LES INGRÉDIENTS

- 200g de courge
- 2 œufs
- 30g de sucre
- 25g de farine
- 25g de poudre d'amande
- 1/2 paquet de levure chimique
- 100g de chocolat noir



LE CONSEIL DE JULIE

- Les recettes proposées apportent toutes les composantes nécessaires au goûter. Une seule des trois recettes suffit.



LES PLUS DE LA RECETTE

- Tu peux remplacer la farine par de la Maïzena.
- Sans protéine de lait de vache pour les enfants allergiques.
- Tu peux réaliser cette recette avec de la courge butternut ou avec de la courgette en été.
- Fais cuire tes gâteaux dans des moules à muffins, c'est plus facile pour les portions.



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- A préparer la veille.
- Râper finement 200g de courge et laisser égoutter dans une passoire.
- Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la farine, la poudre d'amande et la levure.
- Faire fondre le chocolat au micro ondes ou au bain marie.
- Ajouter le chocolat fondu à la préparation.
- Terminer en y incorporant la courge râpée.
- Verser la préparation dans un moule préalablement chemisé de papier cuisson.
- Cuire 30 minutes dans un four chaud à 180°C.
- A la fin de la cuisson laisser refroidir et mettre une nuit au réfrigérateur.