

Gâteau Courgette- Chocolat

(dessert)

Ingrédients:

- 1 courgette (environ 400g)
- 4 œufs
- 380g de sucre
- 420g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200mL de lait
- 100g de pépites de chocolat noir



Lavez la courgette, la couper en morceaux et la faire cuire à la vapeur.

Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine puis la levure et le sucre vanillé. Bien mélanger. Versez le lait. Mélangez de nouveau.

Lorsque la courgette est cuite, prenez soin de bien l'égoutter puis mixez-la. Ajoutez à la pâte et mélangez.

Ajoutez les pépites de chocolat.

Versez la préparation dans un moule à gâteau beurré.

Enfournez 30 min environ.



Le Potager des Rainettes
Producteur de Légumes et Fruits Bio
81220 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60