

Fondant chocolat et courgette

Dans la recette d'origine, il fallait du chocolat noir corsé (à 70% de cacao) que je n'avais pas, j'ai donc remplacé par du chocolat noir normal (à 52%) et réduit un peu la quantité de sucre.

Pour 6 personnes (moule rectangulaire en silicone de 26*20 cm):

- 200 g de courgettes
- 120 g de sucre de canne complet
- 200 g de chocolat noir
- 125 g de beurre
- 3 oeufs
- 2 cs de poudre d'amandes



Laver, sécher et râper les courgettes au-dessus d'un bol avec une grille à gros trous. Saupoudrer avec le sucre, mélanger et laisser macérer 15 min.

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat en morceaux avec le beurre au micro-ondes (ou au bain-marie).

Préchauffer le four à 250°.

Bien essorer les courgettes en récupérant le jus de macération dans une casserole. Le faire réduire à feu doux, jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux. Laisser refroidir.

Dans un saladier, mélanger le chocolat fondu avec les courgettes. Ajouter les jaunes d'oeufs un à un ainsi que la poudre d'amandes. Monter les blancs en neige presque ferme et verser en filet le sirop de sucre (= jus de macération des courgettes réduit) jusqu'à ce que le mélange soit satiné et très ferme. Incorporer délicatement à la préparation aux courgettes.

Verser dans un moule (beurré si nécessaire) et enfourner pendant 10-12 min. Le gâteau doit former une légère croûte tout en restant bien moelleux à l'intérieur. Laisser refroidir et placer au réfrigérateur pendant 1h au minimum avant de déguster.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>