

GATEAU AU CHOCOLAT ET COURGETTES



Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de Corinnette

"L'atelier de Corinnette "

Vraiment bluffant !!

Ingrédients :

- 200 g de courgettes épluchées
- 160 g de sucre
- 5 œufs
- 150 g de farine
- 60 g de maïzena
- 150 g de chocolat noir fondu (chocolat praliné pour moi)
- 1 sachet de levure chimique
- 125 ml de lait liquide

Préparation:

- préchauffer le four à 170°
- éplucher les courgettes
- mettre dans le bol les courgettes mixer 5 secondes à vitesse 5
- racler les bords avec une spatule et mixer de nouveau 5 secondes à vitesse 5
- puis mettre le reste des ingrédients dans le bol et mixer 20 secondes à vitesse 5, afin de ne laisser aucun morceau de courgettes
- poser le moule sur la plaque perforée
- verser la préparation dans le moule
- enfourner pendant environ 30 à 45 minutes
- servir ce gâteau accompagné de crème anglaise

THERMOMINOUX 2012

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