



Banque Alimentaire
de l'Isère

Gâteau chococourgette

INGRÉDIENTS

pour 1 gâteau gourmand :

- 400 g de courgettes
- 4 œufs
- 90 g de sucre
- 50 g de farine
- 50 g d'amande en poudre
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 200 g de chocolat noir

PRÉPARATION

- Laver les courgettes et les mixer finement.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre, la farine, la poudre d'amande, la levure et le sel.
- Faire fondre le chocolat au micro-onde (ou au bain Marie) et ajoutez-le au mélange.
- Rajouter les courgettes et mélanger.
- Mettre la préparation dans un moule à génoise ou à cake, beurré et fariné.
- Mettre au four et cuire 30 minutes.
- Piquer le gâteau avec la pointe d'un couteau. Si celui-ci en ressort net, le gâteau est cuit. Vous pouvez le démouler.

Temps de préparation :

15 minutes

Temps de cuisson :

30 minutes

Coût : 4€ soit 0,5€/
personne