

Gâteau chocolat-courge

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)



300 g de courge
cru



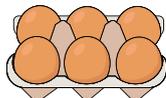
50g de sucre



100g de farine



200g de chocolat



3 Oeufs



1 sachet de
levure chimique



1 pincée de
sel

Préparation

1 Préchauffez le four à 180°C



2 Faites fondre le chocolat



3 Fouettez ensemble les œufs et le sucre



4 Ajoutez le chocolat fondu, la farine et la levure puis mélangez



5 Lavez, épluchez et rapez finement la courge



6 Ajoutez la courge à la préparation précédente



7 Versez la pâte dans un moule à gâteau



8 Enfouez pendant 25min à 180°C



25 min