

# Gâteau chocolat-courge

## Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)



300 g de courge  
cru



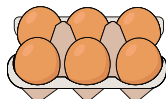
50g de sucre



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