



lous passa camins



LE FONDANT AU CHOCOLAT ET COURGETTES DE MARTINE M.



Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 50g de chocolat au lait à 39%
- 100g de chocolat noir à 72%
- 60g de beurre
- 2 gros œufs
- 60g de courgettes râpées très fines avec leur jus.
- 30g de sucre non raffiné
- 45g de farine T80 ou T100
- 15g de farine de châtaigne
- 1 pincée de sel.

Fondant au chocolat et courgettes

Préparation :

- 1- Faire fondre les chocolats avec le beurre et rajouter la courgette et son jus.
- 2- Pendant ce temps, battre les œufs et le sucre dans un saladier.
- 3- Ajouter les 2 farines.
- 4- Ajouter la préparation des chocolats fondus et courgette et la pincée de sel.
- 5- Mélanger juste assez pour obtenir une pâte homogène.
- 6- Verser dans un moule à cake beurré et fariné.
- 7- Cuire environ 20minutes à 160°.
- 8- Déguster chaud ou tiède ou carrément froid.
- 9- Bonne dégustation !

