

Fondant au chocolat & courgette (sans beurre)

<http://www.surprisesetgourmandises.fr/2015/09/19/fondant-au-chocolat-courgette-sans-beurre/>

Pour 8 personnes

4 œufs
20 g de cacao en poudre non sucré
30 g de maïzena
80 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
200 g de chocolat noir
200 g de courgette

Préparation

Préchauffez le four à 180°.

Faire fondre le chocolat au micro-onde.

Éplucher et râper la courgette. J'ai utilisé ma râpe microplane.

Séparer les blancs des jaunes d'œuf puis fouetter les jaunes avec les sucres (sucre blanc et sucre vanillé).

Ajouter le cacao en poudre non sucré et mélanger puis mettre la moitié de courgette râpée ainsi que le jus de courgette. Mélanger à nouveau.

Ajouter la maïzena et le chocolat fondu puis mélanger. Attention, si vous souhaitez recouvrir le gâteau d'une fine couche de chocolat, conserver 3 cuillères à soupe de chocolat fondu.

Ajoutez enfin l'autre moitié de courgette et mélanger une dernière fois.

Monter les blancs en neige et les ajouter au mélange précédent. Mélanger délicatement à la spatule.

Versez la pâte dans un moule de 20/22 cm de diamètre et enfourner pour 30 minutes environ.

A la sortie du four, vous pouvez napper le gâteau d'un peu de chocolat fondu mais vous pouvez tout aussi bien le laisser tel quel!