



# GÂTEAU MOELLEUX CHOCOLAT COURGETTES

## INGRÉDIENTS

- 250g de courgette
- 250g de chocolat noir
- 90g de farine complète ou normale
- 8g de levure chimique
- 2 oeufs



## PRÉPARATION

Dans un saladier, râper la courgette. Presser au maximum pour retirer le jus des courgettes.

Ajoutez-y la farine, la levure et les œufs. Mélangez le tout.

Faire fondre le chocolat au bain-marie puis ajoutez-le à la préparation.

Versez la préparation dans un moule à cake et faire cuire pendant 20 minutes à 180°C.



*Simplement bon, l'équipe de la CCI n'en a fait qu'une bouchée !*

les tables du gers



Cadeau souvenir d'Océane,  
Assistante stagiaire 2023  
chef de projet tourisme