Gâteau moelleux chocolat et courgette

La courgette disparaît complètement dans ce gâteau au chocolat et lui donne une humidité incomparable. Une façon maline de glisser des légumes au goûter.

8 personnes	15 min préparation	40 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g de courgette
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 80 ml de huile neutre
- 180 g de farine
- 40 g de cacao en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 80 g de pépites de chocolat

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et beurrer un moule à cake.
2. Couper la courgette en tronçons et la râper dans le bol.
   6 sec / vitesse 5
3. Ajouter le sucre, les œufs et l'huile et mélanger.
   30 sec / vitesse 4
4. Ajouter la farine, le cacao et la levure et mélanger.
   20 sec / vitesse 4
5. Incorporer les pépites à la spatule.
6. Verser dans le moule et cuire 40 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Ne presse pas la courgette pour cette recette : son eau garde le gâteau moelleux.

Conservation : 4 jours dans une boîte hermétique.