

# GATEAU AU CHOCOLAT SANS BEURRE

## Ingrédients

### 4 personnes

- 200 g de chocolat noir
- 1 courgette
- 4 oeufs
- 100 g de sucre
- 80 g de farine

## Préparation

### ÉTAPE 1 :

Préchauffer le four à 180°.

Laver et éplucher la courgette, la mixer finement de façon à la réduire en purée.

Faire fondre le chocolat au bain marie.

### ÉTAPE 2 :

Séparer les jaunes des blancs.

Monter les blancs en neige.

Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer le au chocolat fondu, ajouter délicatement la farine puis les blancs.

Verser dans un moule beurré et enfourner pendant 30 min.