



Gâteau chocolat courge

Ingrédients :

- 300 gr de courge cuite
- 200 gr de chocolat
- 150 gr de sucre
- 4 oeufs
- ½ sachet de levure chimique
- 120 gr de farine

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C.

Mixer la courge en purée.

Faire fondre votre chocolat et y ajouter le sucre, les œufs et votre levure. Mélanger ensuite avec la purée de courge jusqu'à obtention d'une pâte homogène, puis y ajouter la farine.

Mettre le tout dans un plats à cuisson et enfourner pour 30 min environs