



4 pers.

40 min

GÂTEAU CHOCOLAT COURGE

Ingrédients



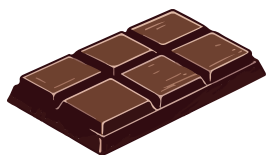
300 gr de courge cuite



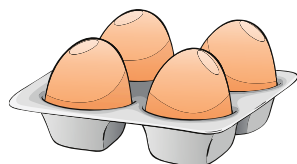
150 gr de sucre



120 gr de farine



200 gr de chocolat



4 oeufs



1/2 sachet de levure
chimique

Préparation



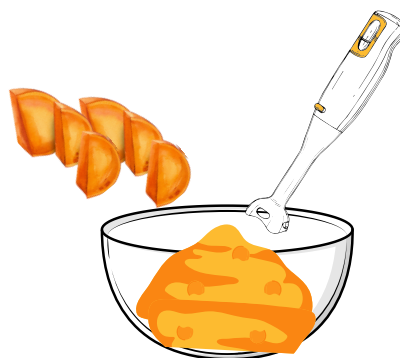
1



Préchauffer le four à
180°.

2

Mixer la courge en purée.



3

Faire fondre votre chocolat
et y ajouter le sucre, les œufs
et la levure.



4

Mélanger ensuite avec la
purée de courge jusqu'à
obtention d'une pâte
homogène, puis ajouter la
farine.



5

Mettre le tout dans un moule
et enfourner pour 30 min
environ.

