



4 pers.  
40 min

# GÂTEAU CHOCOLAT COURGE

## Ingrédients



300 gr de courge cuite



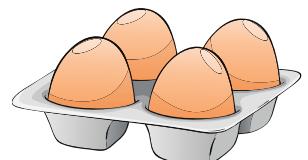
150 gr de sucre



120 gr de farine



200 gr de chocolat



4 oeufs



1/2 sachet de levure chimique

## Préparation

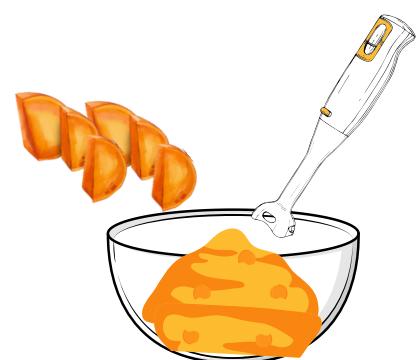
1



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.

