

Recette

GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS MATIÈRE GRASSE

Type

Dessert

Temps

Préparation : 20 mn / Cuisson : 20 mn

Difficulté

Facile

Personnes

6

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir patissier
- 1 petite courgette
- 70 g de farine
- 3 œufs
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 cuillères à soupe d'édulcorant sucralose



Etape 1	Préchauffer le four 10 mn à 180°
Etape 2	Dans un saladier, mélanger, à l'aide d'un batteur, les œufs, le sucre vanillé et l'édulcorant Le plus de Christelle : séparer les jaunes d'œufs des blancs et faire monter les œufs en neige
Etape 3	Râper la courgette et la rajouter
Etape 4	Faire fondre le chocolat au bain-marie* et le rajouter
Etape 5	Ajouter la farine et la poudre à lever
Etape 6	Remuer pour obtenir un mélange uniforme – Ajouter les œufs en neige et remuer
Etape 7	Verser dans plat adapté et placer au four pendant 20 mn

Décorer avec du vermicelle multicolore et servir avec une crème anglaise

Dégustez ce gâteau - sans matière grasse - en dessert ou au goûter !

* Bain-marie : dans une casserole d'eau chaude, placer un bol contenant le chocolat. La chaleur de l'eau fait fondre le chocolat.