

# MOELLEUX CHOCOLAT COURGETTE

*50 gr de farine de riz*

*60 g de sucre blond de canne*

*3 œufs*

*150 g de courgette râpée finement*

*150 g de chocolat à pâtisser bonneterre*

***Préchauffer le four à 180 C***

Faire fondre le chocolat au bain- marie et dès qu'il est juste fondu amalgamer la courgette râpée et le chocolat.

Laisser en attente au bain-marie.

Dans un récipient travailler au fouet pendant environ 8 mn les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que la préparation développe son volume au maximum.

A ce stade ajouter la farine de riz, le chocolat fondu associé à la courgette en mélangeant le tout délicatement.

Verser la préparation dans un moule chemisé de diamètre 18 ou 20. Enfourner pour 40-45 mn de cuisson. Démouler tiède.