



RECETTE

Gâteau chocolat courgette à la vapeur douce

Ingrédients pour 8 personnes

- 150 gr chocolat noir
- 3 œufs séparer les jaunes des blancs
- 75 gr sucre de coco ou autre sucre
- 150 g courgettes épluchées et coupées en petits cubes
- 40 g farine semi complète ou d'épeautre ou féculé de maïs pour une version sans gluten



- Mettre un peu d'eau dans la [cuve du Vapeurdôme](#). Placer le panier vapeur par dessus ainsi que le couvercle et faire chauffer l'eau. Mettre le chocolat en morceau dans un bol. Le placer sur le panier vapeur et refermer.
- Laisser fondre le chocolat pendant 5 min environ.
- Placer le chocolat dans un saladier un peu plus grand et ajouter les 3 jaunes d'œufs et le sucre de coco. Mélanger.
- Ajouter les morceaux de courgettes
- Incorporer la farine et mixer le tout afin de ne pas avoir de morceaux de courgettes dans le gâteau.
- Monter les blancs en neige et les incorporer à la préparation au chocolat.
- Dans le moule de cuisson, beurrer et fariner les côtés pour que le gâteau puisse se démouler facilement.
- Versez votre préparation dans le moule et déposer le sur le panier vapeur.
- Remettre le couvercle et laisser cuire environ 45 min sans ouvrir le couvercle.

<http://www.bienvenuechezvero.fr>