



GATEAU AU CHOCOLAT ET AUX COURGETTES DE CLOTILDE

Pour 12 personnes :

110g beurre doux pommade - 240g farine - 60g poudre de cacao non sucrée - 1càc de bicarbonate de soude - 1/2càc de levure chimique - 1/2càc sel fin - 180g sucre roux - 1càc d'extrait naturel de vanille - 1càc de granules de café instantané - 3 oeufs - 350g courgettes râpées - 160g de pépites de chocolat –

Préchauffer le four à 200° (th.6-7).

Graisser un moule de 25cm à fond amovible.

Dans un cul de poule, mélanger la farine, la poudre de cacao, le bicarbonate de soude, la levure et le sel. Mettre le beurre et le sucre roux dans le bol du robot etixer pour obtenir un mélange crémeux. Ajouter la vanille, le café instantané et les oeufs un par un, en mélangeant bien.

Réserver 1/3 du mélange à la farine et ajouter le reste à la préparation aux oeufs. Incorporer les courgettes et les pépites de chocolat dans le 1/3 réservé. Remuer pour bien les enrober. Ajouter dans la pâte et mélanger. Verser dans le moule lisser la surface avec une spatule métallique.

Enfourner et cuire 60 minutes. Mettre à refroidir sans démouler sur une grille pendant 10 minutes. Démouler en passant un couteau le long du bord du moule.