

GATEAU AUX COURGETTES

Pour 6 personnes



*20 g de cacao en poudre non sucré
30 g de maïzena ou de farine
40 g de stévia ou 80 g de sucre
200 g de chocolat à pâtisser (entre 50 et 70%)
200 g de courgette râpée
4 oeufs
Un peu d'extrait de vanille*

- 1. Râpez la courgette, oui oui, une courgette dans un gâteau au chocolat !**
- 2. Fouettez la stévia et les jaunes, avec un peu de vanille**
- 3. Ajoutez le cacao, la maizéna (ah oui, c'est aussi un gâteau au chocolat sans gluten ! il a tout pour plaire)**
- 4. Ajoutez le chocolat fondu, gardez-en un peu pour le dessus !**
- 5. Dernière étape : on ajoute délicatement les blancs d'oeufs en neige**
- 6. Et voilà le beau gâteau, il se démoule facilement**
- 7. Finition gourmande, on tartine de chocolat le dessus**
- 8. Une fois qu'il est froid, on découpe et on se régale sans trop de calories?**

Ingrédients simples? mais où est le beurre? où est le sucre? > Il n'y en a pas dans la recette !