

# Moelleux au chocolat et à la courgette

@bahaa\_dietetique



## Ingrédients

- 1 petite courgette ( 200g) environ
  - 3oeufs
  - 100g de chocolat noir
  - 50g de farine complété
- 50g de sucre de coco ou ( sirop d'agave).

## Préparation

- 1-Préchauffez le four à 180°C .
- 2-Epluchez la courgette, faites la cuire a la vapeur .
- 3-Faites fondre le chocolat au bain marie .
- 4-Dans un saladier, mélangez la courgette écrasée avec le chocolat.
- 5-Ajoutez les œufs un par un .
- 6-Incorporez ensuite la farine et le sucre, mélangez a fin d'obtenir une préparation lisse et homogène.
- 7-Versez dans un moule et enfournez 20min.