

## **Ingrédients**

*(pour 12 parts – moule 22 \* 28 cm)*

200 g de chocolat noir à 55 %  
300 g de courgette (une fois râpée)  
(~ 225 g *essorée*)  
70 g de sucre  
4 œufs  
1 pincée de sel

## **Préparation**

Éplucher, enlever les graines et râper très finement la chair de courgette (on doit obtenir 300 g de courgette).

Presser la chair dans une passoire pour éliminer un maximum d'eau. J'ai obtenu 225 g de chair pressée.

Je ne l'ai pas fait, mais on peut aussi éventuellement la mixer pour la réduire en purée.

Faire fondre le chocolat au micro-ondes.

Séparer les blancs des jaunes.

Dans le bol du robot équipé du fouet, fouetter le sucre avec les jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le chocolat fondu et mélanger à la maryse.

Terminer par la courgette râpée.

Dans un autre récipient, monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

Incorporer un tiers des blancs pour détendre, puis le reste délicatement.

La préparation doit être mousseuse et homogène.

Versez la préparation dans un cadre recouvert de papier de cuisson ou un moule en silicone pour moi.

## Cuisson

Préchauffer le four à 180 °, Enfourner pendant 30 min pour ma taille de moule, 35 à 40 min si le moule est plus petit. Tester la cuisson avec une aiguille à gâteau qui doit ressortir sèche.

## Présentation

Découper le gâteau en carrés.