

Cake aux courgettes, noix et chocolat



Ingrédients

- 125 grammes de courgettes râpées
- 100 grammes de sucre en poudre
- 12 cl d'huile végétale
- 2 œufs
- 200 grammes de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de noix de muscade
- 50 grammes de pépites de chocolat noir
- 1 poignée de noix concassées



Préparation

Préchauffez le four à 180 degrés (thermostat 6). Dans une jatte, combinez les courgettes, le sucre, l'huile, et les œufs. Ajoutez la farine mélangée à la levure chimique, la cannelle et la noix de muscade. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène sans trop insister. Ajoutez enfin les noix et les morceaux de chocolat puis verser dans un moule à cake préalablement graissé. Faites cuire dans le four préchauffé pendant environ 45 à 50 minutes. Piquez la pointe d'un couteau au cœur du cake pour voir s'il est cuit. Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler, puis ramener à température ambiante avec de couper le cake.



Astuces de chef

• *Délicieux en entrées avec une salade verte, ou lors d'un pique-nique ou d'un apéritif dînatoire.*