



Gâteau au chocolat noir à base de courgette

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 35 min

Recette pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

- 300 g de courgettes râpées
- 1 pincée de sel
- 300 g de chocolat noir à 85 % de cacao Karéléa
- 100 ml de lait d'amande
- 2 œufs
- 50 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 40 g de sirop d'agave
- 80 g de graines de grenade
- 1 petite poignée de pistaches non salées

1. Préchauffez le four à 180°C. Épluchez puis râpez les courgettes. Ajoutez une pincée de sel puis égouttez-les quelques minutes dans une passoire.
2. Cassez 200 g de chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Ajoutez le lait et mélangez bien.
3. Dans un grand saladier, mélangez le chocolat et les courgettes râpées. Ajoutez ensuite la farine, la poudre d'amande, le sirop d'agave et les œufs.
4. Versez la pâte dans un moule à manquer couvert de papier sulfurisé et enfournez pour 30 minutes de cuisson.
5. Laissez refroidir avant de démouler le gâteau sur un plat de présentation.
6. Faites fondre les 100 g restants de chocolat au bain-marie et étalez sur le gâteau à l'aide d'une maryse.
7. Parsemez de graines de grenade et de pistaches concassées.

© Juliette Lalbaltry (recette et stylisme) - Charly Deslandes
(photographie) pour [Karéléa](#)