

Moelleux chocolat & courgette

Ingrédients pour 10 muffins environ :

- 200 g de chocolat noir
- 200 g de courgette
- 4 œufs
- 75 g de sucre cassonade
- 20 g de poudre d'amandes
- 30 g de Maïzena
- 1/2 sachet de levure chimique
- Fleur de sel

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Épluchez puis râpez la courgette.

Pressez-la pour retirer l'eau.

Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez le chocolat fondu et la courgette. Mélangez bien.

Ajoutez alors la poudre d'amandes, la Maïzena, la levure et la fleur de sel.

Versez dans les moules à muffins et enfournez pour 25 minutes.

Servez une fois complètement refroidis.

<http://philomavie.blogspot.com>