

Moelleux au chocolat aux courgettes et betteraves rouges

100g de betteraves rouges
200g de courgettes
200g de chocolat noir (min. 70% de cacao)
100g de sucre
1 c. à c. de sucre vanillé
3 œufs
50g de farine
2 c. à c. de levure chimique
1 pincée de sel

- Préchauffer le four à 180°C.
- Couper la betterave en dés et passer au mixer.
- Nettoyer et éplucher la courgette, puis la couper en dés.
- Cuire la courgette à la vapeur quelques minutes, puis mixer en purée.
- Faire fondre le chocolat et ajouter la courgette mixée.
- Dans un saladier, mélanger les œufs entiers, le sucre vanillé et le sucre. Fouetter.
- Ajouter la purée de betteraves rouges, mélanger, puis ajouter le chocolat-courgette, le sel et la levure.
- Mélanger et ajouter la farine.
- Verser la pâte dans un moule et faire cuire 25 minutes.