















RECETTE DU FONDANT CHOCOLAT...COURGETTE !



Ce qu'il nous faut:

| | |
|---------------------|---|
| 200 g chocolat noir |  |
| 200 g courgettes |  |
| 3 œufs |  |
| 50 g farine |  |
| 30 g sucre |  |

Ce qu'il faut faire:

1. Faire fondre le chocolat  dans un saladier 
2. Râper les courgettes  et les ajouter
3. Rajouter les œufs , le sucre , la farine 
3. Mélanger bien entre chaque ingrédient 
4. Verser la pâte dans un moule 
5. Mettre au four à 160 °C pendant 25 minutes 

Bon appétit!