

Cake à la courgette et chocolat

3 oeufs
12,5 cl d huile
300 g de sucre
550 g de courgettes râpées ou de courge
1 sachet de sucre vanille
400 g de farine
150 g de noix hachées (ou des pépites de chocolat)
2 cuillères à café de bicarbonate
2 cuillères à café de cannelle
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de levure

Travailler la margarine ou le beurre en pommade.

Ajouter le sucre, les oeufs, et continuer à travailler jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Fondre le chocolat avec l'eau au bain marie. Ajouter à l'appareil.

Incorporer les courgettes, les amandes, puis la farine avec le sel et la poudre à lever., les épices - Tapisser le moule (moule à cake de 30 cm) de papier à pâtisserie.
Cuire 60 mn à 180°C.

Variante : remplacer le beurre par 2 cuillères à soupe de crème fraîche, diminuer le sucre et la farine à 150 pour un cake encore plus léger et moelleux.