

Cake au chocolat courgettes et dattes



Ingrédients pour 8 personnes :

- 100g de dattes dénoyautées
- 8cl d'eau
- 200g de chocolat noir pâtissier
- 1 petite courgette
- 3 œufs
- 80g de sucre roux
- 80g de farine
- 1 c. à moka de levure chimique
- 2 c. à s. Farine pour le moule
- 10g de beurre pour le moule

Les étapes

Hachez grossièrement les dattes.

Mettez les dattes dans une casserole avec l'eau et faites cuire 8 minutes.

Mixez l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

Cassez le chocolat en morceaux puis faites-le fondre au bain-marie.

Lavez votre courgette, éliminez les extrémités et râpez la chair.

Dans un saladier, fouettez au batteur les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine et la levure tamisées petit à petit et mélangez.

Ajoutez le chocolat, la purée de dattes et mélangez.

Ajoutez la courgette râpée et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Beurrez et farinez un moule à cake.

Versez votre pâte dans le moule. Enfournez à 180 °C pendant 35 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.

Laissez légèrement refroidir votre cake avant de le démouler

Source : www.cuisineactuelle.fr/recettes/cake-au-chocolat-courgettes-et-dattes-187625