

- 400 g de chocolat noir à 60 %
- 2 belles courgettes
- 6 œufs
- 220 g de sucre rapadura
- 160 g de farine de blé T80
ou mix sans gluten
- 2 c. à c. de bicarbonate
de soude
- 4 pincées de sel
- 6 bâtonnets nappés
de chocolat
- Quelques bonbons au chocolat
colorés et à la fraise

Faire fondre le chocolat au bain-marie

et cuire les courgettes à la vapeur.

Battre le sucre et les œufs, ajouter la farine, le sel et le bicarbonate. Verser le chocolat fondu et mélanger. Incorporer les courgettes mixées en purée et mélanger à nouveau.

Verser la pâte dans deux moules ronds beurrés.

Les faire cuire 20 min au four préchauffé à 180 °C.

Laisser refroidir, démouler et découper l'un des deux gâteaux en trois pour former les oreilles et le nœud papillon du lapin (*voir la photo*).

Disposer les biscuits pour former les moustaches et les bonbons pour lui dessiner le visage.

La courgette allège
considérablement
le gâteau
en remplaçant
le beurre et passe
complètement
inaperçue
en bouche !