

Moelleux au chocolat, noisette & courgette

www.audalacuisine.com



- ✓ **Préparation** : 15 minutes
- ✓ **Cuisson** : 25 minutes
- ✓ **Repos** : 12 heures (facultatif)

✓ **Ingrédients**

pour 6 personnes :

- 1 courgette de 300 g environ
- 200 g de chocolat
- 4 œufs
- 150 g de sucre complet
- 100 g de tofu soyeux
- 80 g de poudre de noisettes
- 80 g de farine semi-complète (T110)



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 165°C (chaleur tournante).

Épluchez et râpez la courgette. Réservez.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le tofu soyeux et mélangez.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Incorporez-le dans le mélange précédent. Ajoutez la farine et la poudre de noisette. Mélangez.

Montez les blancs en neige. Incorporez-les délicatement à l'appareil à l'aide d'une spatule. Ajoutez les courgettes râpées et mélangez.

Versez l'appareil dans un moule à manqué beurré et fariné. Enfournez pour 25 min.

Laissez reposer une nuit au frais avant de servir, il sera encore meilleur !

www.audalacuisine.com