

**BROWNIE CHOCOLAT COURGETTE** 12 parts**INGRÉDIENTS**

- 1 unité petite de courgette, pulpe et peau, crue (250 g)
- 100 grammes de chocolat noir à 70% cacao minimum, extra, dégustation, tablette
- 50 grammes de farine de blé tendre ou froment T55 (pour pains)
- 3 unités moyennes (M) d'oeuf, cru (174 g)
- 50 grammes de sucre roux

**MODE DE PRÉPARATION**

- 1° Préchauffer le four à 180 degrés
- 2° Eplucher puis mixer finement la courgette
- 3° Faire fondre le chocolat au bain marie
- 4° Mélanger la courgette mixée, le chocolat fondu et les œufs
- 5° Incorporer enfin la farine tamisée et le sucre
- 6° Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène
- 7° Disposer dans un moule puis cuire 20 minutes
- 8° Laisser refroidir puis déguster !

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

	PAR 100 g	PAR PART (50 g)	% AR
ÉNERGIE	169 kcal	85 kcal	4 %
PROTÉINES	6 g	3 g	6 %
GLUCIDES	20 g	10 g	4 %
SUCRES	12 g	6 g	7 %
LIPIDES	10 g	5 g	7 %
ACIDES GRAS SATURÉS	5 g	3 g	14 %
FIBRES ALIMENTAIRES	3 g	1 g	6 %
SODIUM	40 mg	20 mg	1 %