

# Gâteau surprise



*Saison*

Toute l'année



*Difficulté*

Facile



*Temps*

5 min



*Cuisson*

40 min



## *Ce qu'il vous faut (si vous êtes 6)*

**1** petite courgette ou 1 petit morceau de courge ou de butternut râpée  
**3** oeufs  
**200g** de chocolat

**70g** de farine  
**80g** de sucre (ou moins selon votre goût)  
**1/2** sachet de levure

## *A faire*

Préchauffer le four à 180°C.

Râper le légume (courgette ou butternut ou carotte).

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde.

Ajouter au légume râpé, la farine, le sucre, la levure, le chocolat fondu et les oeufs.

Verser dans un moule à cake et enfourner 30 à 40 min à 180°C.

### - Variantes -

*Vous pouvez remplacer une partie de la farine par de la poudre d'amande ou de noisette ou bien utiliser de la farine de châtaigne, de la maizena...*

*Vous pouvez également ajouter des graines oléagineuses (amandes, noisettes, pistaches, noix, ...) concassées pour apporter du croquant.*

*Afin de réduire le temps de cuisson, vous pouvez disposer la pâte dans des moules individuels (10-15 min).*



**Restez chez vous, prenez soin de vous.**

**En cas de besoin le SSU est là pour vous. [ssu@univ-lyon2.fr](mailto:ssu@univ-lyon2.fr)**