



lesjardiniersduvaldauthion.fr

Moelleux Châtaignes-chocolat courgettes

Ingrédients :

4 oeufs

1 pot de confiture de châtaignes (crème de marrons)

quelques noix

125gr de chocolat noir

125gr de courgette râpée crue

Réalisation :

préchauffer le four à 180°

faire fondre le chocolat.

Mélanger les œufs et la confiture. Ajouter le chocolat et les courgettes préalablement égouttées.

Mettre dans un moule recouvert de papier sulfurisé et cuire 30 à 40 mn