



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Moelleux chocolat, huile d'olive et courgette

Recette proposée par :

Sandrine du blog lesdelicesdesandstyle.com

«Pour accompagner vos Bagels Européens à l'huile d'olive quoi de mieux qu'un bon dessert à emporter aussi ! Oui mais pas n'importe quel dessert ! Je vous propose un Moelleux au chocolat ,à l'huile d'olive et à la courgette ! Oui oui vous avez bien lu chocolat + huile d'olive + courgette dans le même dessert ! Cela peut paraître déconcertant comme associations de saveurs mais je vous assure vous en redemanderez et même vos enfants (mes enfants ont adoré mais mon plus jeune a boudé quand j'ai avoué après plusieurs jours qu'il y avait de la courgette ahahahahah)»

Ingrédients :

- 240 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 60 gr de cacao non sucré type Van Houten
- **120 ml d'huile d'olive goût subtil**
- 1/2 cuillère à café de sel fin
- 180 gr de cassonade
- 1 gousse de vanille
- 3 œufs
- 2 courgettes
- 200 gr de chocolat noir pâtissier



Préparation :

- Préchauffer votre four à 180°C.
- Mettre dans un petit cul de poule ,la farine ,le cacao et la levure puis mélanger .Ajouter ensuite le sel .
- Laver ,éplucher puis râper dans un petit cul de poule (perso j'ai le Moulinex Fresh express) vos courgettes.
- Mettre votre cassonade et votre huile f'olive dans votre mixeur et mixer jusqu'à ce que le sucre commence à se « fusionner» avec l'huile .
- Fendre la gousse de vanille en deux afin de récupérer les grains .Ajoutez les dans le mixeur .
- Ajouter un œuf et mixer 20 secondes ,puis le 2 ème toujours en mixant 20 secondes et idem pour le 3^{ème} oeuf.
- Prendre un plus grand cul de poule et y verser environ 2/3 du mélange farine /cacao.
- Verser dans ce mélange sec ,la préparation faite dans le mixeur puis mélanger à l'aide d'une Maryse jusqu'à ce que les ingrédients soient bien amalgamés entre eux.



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Moelleux au chocolat, huile d'olive et courgette (suite)

- Couper à l'aide d'un couteau le chocolat noir en de grosses pépites.
- Verser les morceaux de chocolat noir et le dernier tiers de mélange farine/cacao dans le cul de poule où il y a les courgettes râpées et bien les mélanger à l'aide de la spatule jusqu'à ce que ces dernières soient bien enrobées.
- Verser les courgettes enrobées dans la préparation chocolatée à l'huile d'olive et bien mélanger.
- Mettre du spray anti adhérent sur votre moule et y verser votre pâte de votre MOELLEUX AU CHOCOLAT, À L'HUILE ET À LA COURGETTE .
- Faire cuire 45 minutes à 180 °C (vérifier la cuisson en enfonçant un pic en bois. S'il ressort sec, c'est cuit ;)
- Démouler dès que c'est tiède puis couper vous en une part pour emmener ! «MON DÉJEUNER AU BUREAU » sera parfait !