

Gâteau chocolat concombre

Ingredients :

- 200 g de chocolat à 70 %
- 330 g de concombre râpé (sans la peau et le cœur)
- 4 œufs
- 90 g de sucre de canne
- 2 belles cuillères à soupe bombées de poudre d'amandes
- Une belle pincée de fleur de sel



Les étapes

- *Faire fondre le chocolat au bain-marie .*
- *Dans le bol du robot, battre les œufs avec le concombre râpé pendant deux minutes environ.*
- *Ajouter le sucre et battre à nouveau à vitesse moyenne.*
- *Verser le chocolat fondu à la préparation et la fleur de sel ; mélanger.*
- *Incorporer la poudre d'amandes et battre à nouveau.*
- *Garnir les moules à empreintes de papier sulfurisé et faire en sorte que le papier dépasse du moule.*
- *Verser jusqu'au bord un peu de préparation dans chaque empreinte.*
- *Enfourner pour 15 minutes environ à 200° (arrêter quand le dessus craquelle) puis éteindre le four et laisser trois minutes supplémentaires.*
- *Attendre que les gâteaux individuels refroidissent avant de les sortir des empreintes.*
- *Laisser le papier sulfurisé pour servir.*
- *A déguster frais (mettre au réfrigérateur avant de servir)*

Source <https://unjardindansmacuisine.com/gateau-chocolat-concombre-sans-beurre-ni-farine/>

