

# Gâteau léger sans sucre, sans beurre, sans huile, sans lait

*(Pour un moule de 25 cm de diamètre)*

- 200 g de chocolat noir
- 160 g de compote de pommes
- 3 oeufs
- 80 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

1. Préchauffez le four à 180°C (four traditionnel).
2. Faites fondre le chocolat.
3. Ajoutez la compote et mélangez bien.
4. Ajoutez les œufs, mélangez à nouveau.
5. Ajoutez la farine et la levure chimique, mélangez encore pour obtenir une pâte bien homogène.
6. Versez la pâte dans votre moule et faites cuire au four pendant 20 minutes.

**VARIANTE:** Remplacez la compote de pommes par de la banane écrasée (même poids).