

Le gateau chocolat banane



Pour 5 personnes, préparation 25 minutes, cuisson 30 minutes.

Ingrédients :



200 g de farine



100 g de sucre



15 cl de crème fraîche



100 g de chocolat noir pâtissier



3 bananes



3 œufs



40g de beurre



1 sachet de sucre vanillé



1 sachet de levure

Ustensiles :



Un moule



Un récipient



Un bol



Une balance



Un fouet



Un couteau



Une cuillère en bois

Recette :

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dans un bol faire fondre le beurre au micro-onde.
3. Dans un récipient, mélanger le beurre fondu avec les trois œufs avec le fouet. Puis rajouter la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure. Mélanger le tout.
4. Ajouter 15 cl de crème liquide puis remuer jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse.

Couper les 3 bananes en rondelles puis ajouter-les dans le récipient. Remuer doucement pour ne pas écraser les bananes.

5. Faire fondre le chocolat dans un bol au micro-onde (ou dans une casserole) et ajouter-le doucement à la pâte pour donner un effet « marbré ».

6. Beurrer le moule, verser la pâte. Faire cuire pendant 30 minutes environ.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !