



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

CAKE BANANE - CHOCOLAT

INGREDIENTS:

250 g de beurre
250 g de sucre glace
250 g de farine
3 g de levure chimique
5 œufs
1 banane
20 g de Chocolat Noir
10 g de cacao en poudre

METHODE :

Le cake Banane / Chocolat, est une association de parfums qui depuis toujours font des merveilles en Pâtisserie.

Commencez par mélanger le beurre pommade et le sucre glace ensemble à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère en bois.

Ensuite, ajoutez la farine, la levure chimique et les œufs, puis mélangez le tout pour obtenir une préparation bien homogène.

Séparez la préparation en deux parties de même poids, puis dans l'une versez le chocolat fondu (au bain-marie ou au micro ondes) et le cacao poudre, puis mélangez. Dans l'autre, ajoutez la banane coupée en rondelles que vous incorporerez délicatement à la spatule.

Terminez en mélangeant les deux préparations, de telle manière à réaliser un aspect marbré, pour cela mélangez très grossièrement à la spatule et surtout sans rechercher à obtenir une couleur homogène.

Verser dans un moule à cake beurré et fariné.

Préchauffez le four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn, puis enfournez le cake à mi hauteur dans le four chaud, et laissez cuire pendant 45mn à 1H en vérifiant la cuisson régulièrement à l'aide d'une pointe de couteau (voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »).

Lorsque le cake est sorti du four et refroidi, démoulez-le sur un plat de présentation et décorez le à votre guise.

A déguster légèrement tiède, afin de savourer pleinement l'association des saveurs banane et chocolat!