

CAKE À LA BANANE ET AU CHOCOLAT

Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Ingrédients :

250 gr de farine

3 œufs

125 gr de sucre

2 bananes mûres

175 gr de beurre

½ sachet de levure

1 pincée de gingembre

125 gr de chocolat

1 cuil à soupe de citron

1 pincée de sel

1. **Préchauffer** le four à 210 °C (thermostat 8). Beurrer et fariner le moule à cake
2. **Ecraser** les bananes avec le jus de citron
3. Travailler le beurre avec le sucre (faire blanchir). Ajouter la levure et une pincée de sel.
4. **Ajouter** les œufs 1 à 1
5. **Ajouter** la farine d'un coup.
6. **Ajouter** le gingembre, les bananes, le chocolat concassé grossièrement
7. **Verser** dans le moule à cake. Cuire 15 mn à thermostat 7 (200 °C) puis 30 mn à thermostat 6 (180 °C). Vérifier la cuisson avec une lame.

Notes : c'est la recette d'origine mais

- vous pouvez mélanger farine et maïzena (moitié-moitié ou la proportion de votre choix)
- vous pouvez séparer et battre les blancs d'œufs en neige ; dans ce cas ajouter les bananes tout de suite après la farine pour détendre la pâte puis les blancs en neige.
- 100 gr sucre et 125 de beurre suffisent avec le chocolat Nestlé dessert (noir ou noir noisette)

Si vous voulez faire un joli marbré, réservez environ 1/3 de la pâte et ajoutez lui une cuillère de cacao non sucré ; versez cette pâte entre 2 couches de l'autre sans trop toucher les parois du moule.

Et pour que votre gâteau gonfle bien, mettez le au réfrigérateur pendant ½ heure avant de l'enfourner dans le four préchauffé.

Merci Catherine