

CAKE AU CHOCOLAT ET À LA BANANE

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 20 min.

Ingrédients:

- BANANE(S)	2
- SUCRE SEMOULE	185g
- FARINE	225g
- LEVURE	ou baking powder (1)
- OEUF(S)	2
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- LAIT	60 ml
- CHOCOLAT FONDANT	100g de pépites
- BANANES SÉCHÉES	100g

Recette:

- Dans une jarre, écrasez les bananes. Ajoutez le sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois.
- Ajoutez alors la farine, les œufs, l'huile et le lait. Mélangez toujours avec la cuillère en bois.
- Faites préchauffer le four sur 160-170°C.
- Incorporez le chocolat en pépites, les bananes séchées et la levure (baking powder).
- Répartissez la pâte obtenue dans un moule (avec du papier sulfurisé).
- Faites cuire au four chaud pendant 1 heure. (Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe métallique)
- Sortez le cake du four, laissez-le tiédir 5 minutes puis démoulez et laissez complètement refroidir sur une grille.
- Servez éventuellement accompagné de crème fraîche fouettée.

