

Cake Chocolat et Banane Fraîche

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BANANE(S)	3 petites
- CREME FRAICHE	3 c à soupe
- CHOCOLAT FONDANT	200g
- CACAO AMER EN POUDRE	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	150g
- CASSONADE BLANCHE	150g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- OEUF(S)	2
- FARINE	170g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Beurre légèrement le moule à cake et placez-y une feuille de papier sulfurisé.
- Faites fondre doucement le beurre de cuisson au micro-onde.
- Faites de même avec le chocolat (avec un peu d'eau).
- Dans un saladier, mélangez au fouet le beurre fondu avec la cassonade et le sucre vanillé. Incorporez ensuite les œufs et le chocolat fondu toujours au fouet.
- Ajoutez ensuite la farine et le cacao et homogénéisez avec une spatule.
- Dans un assiette creuse, écrasez les bananes à la fourchette avec la crème fraîche.
- Incorporez enfin ces bananes écrasées dans la pâte chocolatée.
- Versez dans le moule et enfournez pendant 40 à 45 minutes.
- A la sortie du four, laissez reposer 5 minutes avant de démouler.
- Servez-le une fois refroidi.

