



Gâteau à la Banane et au Chocolat

Ingrédients

- 3 bananes
- 200g de farine
- 100g de sucre
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- 40g de beurre demi-sel
- 15 cl de crème fraîche légère
- La moitié d'une tablette de chocolat noir pâtissier (pour ceux qui le souhaitent)

Préparation

- Dans un récipient, mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure. Dans un autre plat, battre les 3 œufs puis ajouter le beurre fondu. Mélanger le tout.
- Ajouter 10 cl de crème liquide puis remuer (la texture doit devenir onctueuse). Couper les 3 bananes en rondelles puis les ajouter dans le récipient. Remuer doucement sans écraser les bananes.
- Faire fondre la moitié d'une tablette de chocolat. Y ajouter les 5 cl de crème fraîche restante. Incorporer le chocolat au gâteau en mélangeant doucement pour donner un effet marbré.
- Dans un plat à tarte beurré, verser le contenu. Préchauffer le four à 200°C. Faire cuire 30 minutes à 180°C (le gâteau doit être bien cuit).