

CAKE BANANE ENTIÈRE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 3 bananes BIO entières
- 100 gr de beurre
- 100 gr de sucre complet
- 150 gr de farine
- 200 gr de chocolat noir
- 100 gr de lait
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure en poudre
- 1 pincée de sel

RECETTE :

1. Bien nettoyer les bananes Bio à l'eau tiède.
2. Éplucher les bananes, puis couper la peau en petits morceaux.
3. Mixer la peau et la pulpe des bananes avec le lait pour obtenir une purée bien lisse.
4. Mélanger le beurre et le sucre au batteur pour avoir un mélange crémeux.
5. Ajouter les oeufs un par un, puis la farine, la levure, le sel et mélanger à nouveau avant d'ajouter la purée de banane en mélangeant au fur et à mesure.
6. Faire fondre le chocolat au bain marie, une fois fondu, l'incorporer à la preparation.
7. Mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène.
8. Beurrer les moules, puis verser la preparation.
9. Cuire 30 min à 180 degrés (ou thermostat 6).