

Cake choco banane



4 personnes



40 minutes



facile

Ingrédients

- 4 bananes
- 20g de beurre
- 30g de sucre

Pour l'appareil à cake :

- 3 oeufs
- 200g de sucre
- 100g de beurre fondu
- 100g de crème liquide
- 100g de pépites de chocolat
- 200g de farine
- 1/2 paquet de levure chimique

Préparation

Préchauffez le four à 180°C. Epluchez les bananes et coupez-les en rondelles épaisses.

Dans une poêle, faites fondre 20g de beurre avec 30g de sucre. Une fois que le beurre et le sucre sont fondus, ajoutez les rondelles de bananes pour les faire caraméliser, sur feu moyen.

Pendant que les bananes caramélisent, préparez la pâte à cake. Dans un saladier, cassez les oeufs entiers et ajoutez le sucre. Mélangez avec un fouet afin d'obtenir un mélange mousseux.

Ajoutez ensuite le beurre fondu. Mélangez de nouveau avant d'ajouter la crème liquide. Mélangez la préparation. Ajoutez la farine et la levure chimique et mélangez pour obtenir une préparation bien lisse.

Une fois que les bananes sont bien caramélisées, retirez-les du feu et laissez-les tiédir. Une fois les bananes refroidies, incorporez-les à votre pâte à cake délicatement. Terminez en ajoutant les pépites de chocolat et mélangez de nouveau.

Enfournez pour 45 minutes de cuisson environ.

Pour vérifier la cuisson, plantez la pointe d'un couteau au centre du cake et si la pointe ressort sèche, c'est que votre gâteau est cuit.

Dégustez le cake tiède ou froid.