

Gâteau de pancakes banane, chocolat



Pour 10 pancakes

 20 minutes

 5 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

4 bananes

20 cl de crème liquide

2 sachets de sucre vanillé

2 œufs

30 cl lait

200 g farine

120 g de chocolat

1 - Mélanger les jaunes d'œuf, le lait, la farine et le sucre.

2 - Ajouter 50 g de chocolat haché et 2 bananes coupées en dés.

3 - Battre les blancs en neige et les incorporer à la préparation.

4 - Dans une poêle à crêpes (ou autre si vous avez des ustensiles adaptés) faire cuire une vingtaine de pancakes. Attention ça cuit très vite, et la pâte est très épaisse par rapport à la pâte à crêpe.

5 - Couper le reste des bananes en tranches.

6 - Faire chauffer la crème liquide et la verser sur le reste du chocolat coupé en morceaux.

7 - Sur une assiette, poser un pancake puis recouvrir de la moitié de la préparation banane-chocolat. Recouvrir d'un autre pancake et verser le reste de la préparation banane-chocolat.

8 - Enfin, déposer le dernier pancake et verser le reste de chocolat !