



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Cake choco - banane .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

*Ingrédients pour 6 personnes :*

- 1/3 de sachet levure
- 100 g de chocolat noir
- 150 g de sucre en poudre
- 160 g de farine
- 170 g de beurre
- 2 bananes
- 3 c.a.c de fleur d'oranger
- 3 oeufs

- Préchauffer le four à 180°C th. 6
- faire fondre un morceau de beurre dans une poêle
- Déposer les bananes tranchées et saupoudrer d'un peu de sucre, faire revenir et laisser refroidir
- Dans un saladier fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajouter en pluie la farine avec la levure, rajouter de la fleur d'oranger pour parfumer
- faire fondre le beurre et incorporer au mélange, faire fondre le chocolat et incorporer au mélange
- Ajouter les bananes caramélisées à la base. Mélanger. Verser dans un moule beurré
- Enfourner 45 minutes th. 6 à 180°C

*Conseils : Beurrer le moule à cake plutôt que mettre du papier sulfurisé permet d'avoir un cake plus beau ... ensuite avec un couteau glisser la lame tout autour du moule pour faire sortir le gâteau.*