



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

## . Gâteau Nutella banane coco .



*Ingrédients pour 6 personnes :*

- 1 sachet de levure boulangère	- 250 g de farine
- 15 cl d'eau tiède	- 3 c.à.s d'huile
- 170 g de Nutella	- Chocolat en poudre
- 2 bananes	- Noix de coco râpée
- 2 c.à.s de sucre	

- Dans un bol délayer le sachet de levure boulangère dans 3 c.à.s de lait tiède, laisser gonfler 15 minutes
- Dans un saladier mélanger la farine, le sucre, incorporer la levure boulangère, l'huile et l'eau tiède
- Mélanger du bout des doigts jusqu'à former une boule homogène qui se décolle des bords
- Recouvrir d'un torchon sec et placer proche d'une source de chaleur (radiateur) pendant 2 heures
- Diviser la pâte en 8 boules, en imprégner 4 de poudre de chocolat et les 4 autres de poudre de noix de coco
- Remettre à couvert pendant 45 minutes
- Au bout de ce temps abaisser 4 petits pâtons directement dans un moule carré légèrement huilé
- Alternier les pâtons pour jouer avec les couleurs
- Badigeonner la surface de Nutella et de rondelles de bananes
- Veiller à laisser la pâte vierge 2 cm autour des bords, puis abaisser le restant des petits pâtons
- Badigeonner à nouveau la surface de Nutella et de rondelles de bananes
- Saupoudrer de noix de coco. Enfourner à four chaud à 220°C th. 6-7 pendant 35-40 minutes
- A mi-parcours recouvrir d'une feuille alu

*Astuces :*

- Pour une pâte chocolatée plus uniforme tamiser directement la farine avec la poudre chocolatée, faire de même pour la noix de coco, plutôt que de faire ce mélange au bout des 2 heures
- Cette recette est celle d'une pizza, former un pâton unique et l'abaisser dans un moule de 26 cm et badigeonner de Nutella et rondelles de bananes et enfourner pour 30-35 minutes à 200°C th. 6-7

