

CAKE ULTRA MOELLEUX CHOCOLAT-BANANE

Pour 8 personnes
préparation : 15 min
Cuisson : 40 min



200 g de chocolat noir
150 g de beurre mou (demi-sel pour moi)
150 g de sucre roux (vergeoise blonde pour moi)
2 œufs
170 g de farine T65
2 cuillères à soupe de cacao en poudre
1 sachet de levure chimique
2 bananes
1 sachet de sucre vanillé

- 1 Préchauffer le four th 6 (180°C).
- 2 Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- 3 Dans un saladier, battre le beurre mou avec le sucre roux (ou la vergeoise blonde). Ajouter les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque ajout. Ajouter le chocolat fondu, battre à nouveau.
- 4 Ajouter la farine tamisée avec le cacao et la levure. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 5 Ecraser en purée les bananes avec le sucre vanillé (j'ai figolé avec mon mixeur plongeant). Ajouter à la pâte chocolatée. Bien mélanger.
- 6 Verser dans un moule à cake beurré (de 28 cm pour moi).
- 7 Faire cuire 40 min en couvrant avec une feuille d'aluminium à la fin de cuisson si le cake dore trop rapidement.