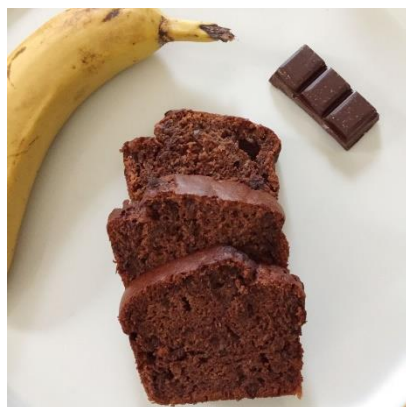


Recette de cake moelleux chocolat banane proposée par Catherine Duong



Aie ! Plus d'œufs en stock ? Ce gâteau utilise la banane et la compote de pomme pour apporter de la texture moelleuse en remplacement de l'œuf et du beurre.

Une recette saine et gourmande !

L'association Banane/chocolat est très réconfortante, surtout en randonnée d'hiver.

- Préparation : 15 min
- Cuisson : 30-35 min à 180°C

INGREDIENTS (pour 8 pers)

- 200 g de chocolat noir à pâtissier
- 100 g de farine
- 50 g de poudre amande ou noisette
- 100 g de compote pomme ou 2 oeufs
- 100 g de yaourt (grec, velouté, soja...ou crème fraîche)
- 1 ou 2 bananes bien mures si possible
- 50 g de sucre (facultatif)
- 1/2 sachet levure chimique
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION DE LA RECETTE

1. Faites fondre le chocolat coupé en morceaux au four à micro-ondes 1 min 30 ou au bain marie, et laissez le redescendre à température ambiante
2. Epluchez les bananes et mixez-les ou écrasez-les avec la fourchette
3. Dans un bol mettez tous les ingrédients liquides : banane, yaourt, compote
4. Dans un autre bol, mélangez les ingrédients secs : farine, levure, poudre d'amande, pointe de sel
5. Mélangez les ingrédients liquides aux ingrédients secs, puis lorsque vous obtenez une pâte à gâteau homogène, ajoutez le chocolat fondu
6. Répartissez dans un moule à cake antiadhésif et faites cuire à 180°C pendant 30 minutes.

Bon Appétit !