

Recette : Gâteau Moelleux Chocolat & Banane (Sans Beurre)

Informations pratiques

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 35 minutes
- Portions : 6 à 8 personnes
- Difficulté : Facile

Ingrédients

- 3 bananes bien mûres (écrasées)
- 200g de chocolat noir pâtissier
- 3 œufs
- 80g de sucre de canne (ou miel)
- 150g de farine de blé (ou farine d'amande pour une version sans gluten)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) et chemisez un moule à cake avec du papier cuisson.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes, puis laissez tiédir.
- Dans un grand saladier, écrasez les bananes à la fourchette jusqu'à obtenir une purée homogène.
- Ajoutez les œufs et le sucre aux bananes, puis mélangez énergiquement.
- Incorporez le chocolat fondu à la préparation.
- Ajoutez progressivement la farine, la levure et la pincée de sel en mélangeant doucement.
- Versez la pâte dans le moule et enfournez pendant 35 minutes.
- Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir propre.
- Laissez refroidir avant de démouler.

Conseils du chef

- Pour plus de gourmandise, ajoutez une poignée de noix concassées ou de pépites de chocolat dans la pâte.

- Utilisez des bananes très mûres (avec des taches noires) pour un goût plus sucré et une texture plus fondante.
- Conservez le gâteau dans une boîte hermétique à température ambiante pendant 3 jours.