

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 (pour le moelleux et le sucre naturel)
- 150g de chocolat noir pâtissier
- 3 œufs entiers
- 100g de farine de blé (ou farine sans gluten)
- 50g de sucre de canne complet
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Matériel nécessaire

- Un grand saladier
- Un fouet manuel
- Une fourchette (pour écraser les bananes)
- Un moule à gâteau (environ 20-22 cm)
- Une casserole ou un bol adapté au micro-ondes pour le chocolat

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6) et chemisez votre moule avec du papier cuisson.
- Dans un bol, écrasez les bananes à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une purée homogène.
- Faites fondre le chocolat noir au bain-marie ou au micro-ondes, puis laissez-le tiédir.
- Dans le saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.

- Ajoutez la purée de bananes et le chocolat fondu au mélange œufs-sucre, puis mélangez bien.
- Incorporez progressivement la farine, la levure chimique et la pincée de sel. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Versez la préparation dans le moule et enfournez pendant 35 minutes.
- Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau : elle doit ressortir propre.
- Laissez refroidir avant de démouler.

Conseils du chef

- Pour plus de croquant, ajoutez une poignée de noix concassées ou de noisettes dans la pâte avant la cuisson.
- Si vous souhaitez un gâteau encore plus gourmand, saupoudrez un peu de cacao amer sur le dessus après refroidissement.
- Ce gâteau se conserve parfaitement 2 à 3 jours dans une boîte hermétique à température ambiante.