

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 mélange sans gluten)
- 50g de sucre de canne (optionnel, selon la maturité des bananes)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Matériel nécessaire

- 1 saladier
- 1 moule à gâteau (environ 20-22 cm)
- 1 casserole ou bol adapté au micro-ondes
- 1 fourchette ou mixeur
- 1 spatule en silicone

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).
- Écrasez les bananes à la fourchette dans un saladier jusqu'à obtenir une purée lisse.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes, puis incorporez-le à la purée de bananes.
- Ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien après chaque ajout.
- Incorporez la farine, la levure chimique et la pincée de sel. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

- Versez la préparation dans un moule préalablement huilé ou recouvert de papier cuisson.
- Enfournez pendant 35 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir propre.

Conseils de dégustation et conservation

- Laissez refroidir le gâteau sur une grille avant de le démouler.
- Conservez-le dans une boîte hermétique à température ambiante pendant 3 jours.
- Pour une touche croquante, ajoutez une poignée de noix concassées dans la pâte avant la cuisson.