

Gâteau Moelleux Chocolat Banane (Sans Beurre)

Informations pratiques

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 35 à 40 minutes
- Portions : 6 à 8 personnes
- Difficulté : Facile

Ingrédients

- 3 bananes bien mûres (plus elles sont tachées, meilleur sera le goût)
- 150g de chocolat noir pâtissier
- 3 œufs entiers
- 80g de sucre de canne (ou sucre complet)
- 100g de farine (blé ou mélange sans gluten)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Matériel nécessaire

- Un moule à gâteau (diamètre 20-22 cm)
- Un saladier
- Une fourchette
- Un fouet
- Papier cuisson

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) et tapissez le fond de votre moule avec du papier cuisson.
- Dans un saladier, écrasez les bananes à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une purée homogène.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes, puis versez-le sur la purée de bananes.
- Ajoutez les œufs un par un en mélangeant énergiquement au fouet.

- Incorporez le sucre, puis la farine et la levure tamisées. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
- Versez la préparation dans le moule et enfournez pour 35 à 40 minutes.
- Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau : elle doit ressortir propre.

Conseils de dégustation

- Laissez refroidir le gâteau pendant au moins 15 minutes avant de le démouler.
- Pour plus de gourmandise, ajoutez une poignée de noix concassées dans la pâte avant cuisson.
- Servez tiède, accompagné d'un yaourt grec ou d'une boule de glace vanille.