

Gâteau banane chocolat

J'avais plusieurs bananes très très mûres alors j'ai recherché un gâteau à base de banane presque noire. J'ai trouvé cette recette chez [Senteur et Saveur](#) que j'ai adaptée au Thermomix. Pour la cuisson, j'ai utilisé le moule tablette de Guy Demarle.



Ingrédients:

3 œufs

120 g de sucre

120 g de farine (j'ai utilisé de la farine avec levure incorporée)

5 g de levure (si farine sans levure)

3 bananes très mûres

100 g de crème fraîche liquide légère

150 g de pépites de chocolat

Préparation:

1- Préchauffer le four à 160°C.

Dans le bol du Thermomix, mettre les œufs et le sucre. mixer 1 min/ Vit 4.



2- Ajouter la farine et la levure. Mixer 30 sec/ Vit 4.



3- Couper 16 rondelles de banane et les disposer dans les carrés du moule tablette.



4- Couper le reste des bananes et les ajouter à la préparation dans le bol du Thermomix avec la crème liquide. Mixer 15 sec/Vit 2.



5- Ajouter les pépites de chocolat et mélanger 10 sec/Sens Inverse/Vit 3.



6- Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 40 min environ.



7- Laisser refroidir sur une grille.





cestmeilleurfaitmaison



cestmeilleurfaitmaison



cestmeilleurfaitmaison