

CAKE FONDANT BANANE CHOCOLAT

Ingrédients (pour 6 personnes)

125 gr de chocolat noir



125 gr de beurre



50 gr de farine



3 œufs



125 gr de sucre en poudre



2 bananes



Préparation



Faire fondre le chocolat et le beurre aux micro-ondes.



Séparer le blanc des jaunes.



Battre les blancs d'œuf en neige.



Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre.



Ajouter le mélange beurre et chocolat fondu à la préparation.



Ajouter la farine et une pincée de sel.



Ajouter les blancs en neige.



Peler et couper les bananes en rondelles. Les rouler dans la farine.



Verser les bananes dans la préparation.



Verser la préparation dans un moule à cake.



Cuire au four préalablement chauffé à 180° pendant 40 minutes.