

Cake tendre chocolat – banane

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- 50 g de fécule de pomme de terre
- 1 sachet de levure
- 3 bananes
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de chocolat (ou pépites de chocolat)

Préparation de la recette :

Mélanger le sucre et les œufs, puis ajouter le beurre fondu.

Ajouter la farine, la fécule et la levure.

A part, écraser les bananes, puis faire une bouillie avec la crème, et ajouter le sucre vanillé.

Ajouter la préparation de bananes au mélange, puis ajouter le chocolat cassé en très petits morceaux.

Verser la préparation dans un moule à cake beurré.

Faire cuire 50 mn à 180°C.

