



---

## CAKE MOELLEUX CHOCOLAT BANANE

### Ingrédient :

- 150g de chocolat
- 80g de sucre en poudre
- 80g de cassonade
- 160g de farine
- 130g de beurre
- 3 bananes
- 3oeufs
- ½ sachet de levure

### Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°
2. Couper les bananes en rondelles, les faire revenir 5 minutes dans une poêle avec un morceau de beurre.
3. Mélanger les deux sucres avec les œufs jusqu'à blanchiment.
4. Ajouter la farine et la levure, puis le beurre fondu. Ajouter le chocolat grossièrement coupé en pépites.
5. Ajouter les bananes bien refroidies.
6. Verser la pâte dans un moule à cake et laisser cuire 40minutes.