



Mon cake chocolat, bananes et rhum

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 25 min. Cuisson : 1 h.

Ingrédients

Bananes : 3
Rhum arrangé : 7,5 cl (soit 75 g)
Sucre en poudre : 125 g
Beurre doux : 125 g
Chocolat noir : 125 g
Oeufs : 3
Cacao amer en poudre : 25 g
Farine : 200 g
Levure chimique : 1/2 sachet

Matériel

une sauteuse
une petite jatte
une grande jatte
un fouet
un moule à cake de 30 cm



Beurre, cacao amer en poudre pour le moule

Réalisation

1. Peler les bananes et les couper en rondelles. Les placer dans une sauteuse, les saupoudrer d'une cuillerée prélevée de la dose de sucre en poudre et verser le rhum arrangé par-dessus. Laisser mijoter à feu moyen durant une vingtaine de minutes au moins en mélangeant régulièrement.
2. Dans la petite jatte, faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes.
3. Dans la grande jatte, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, la levure et le cacao amer. Ajouter la préparation chocolatée fondue, et enfin la compotée de bananes au rhum.
4. Mélanger le tout soigneusement. Beurrer et saupoudrer le fond et les bords du moule à cake de cacao amer.
5. Verser la pâte dans le moule préparé et préchauffer le four à 180°C à chaleur tournante.
6. Dès que le four est prêt, enfourner le cake pour une cuisson de 40 minutes.
7. Laisser refroidir au moins 1 heure avant de savourer, mais tiède ce gâteau est aussi délicieux !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com