

Recette familiale de cake banane et chocolat



Un rêve fait de bananes, de pépites de chocolat et de beaucoup d'amour: cette recette familiale me vient de la maman d'une copine. Elle est célèbre pour ces délicieuses pâtisseries.

A peu près tout mon entourage sait que je recherche constamment de bons petits plats que je peux transmettre aux lecteurs de mon blog. C'est pourquoi il y a, dans une armoire de notre cuisine, un carton plein de feuilles, d'e-mails imprimés et de bouts de papier écrits à la main façon grand-maman.

C'est ainsi que cette recette, aussi, s'est frayée un chemin jusque dans mon four et a réussi à m'emballer. Grâce aux bananes, ce cake reste bien humide et la combinaison avec les pépites de chocolat fondu est tout simplement divine! Si, vous aussi, vous avez une recette que vous aimeriez partager avec nous, écrivez-moi simplement un e-mail à

contact@cookinesi.com >

et qui sait, peut-être que vous en verrez bientôt le résultat photographié et publié sur denner.ch – je me réjouis d'avance!

Votre Zoe

- 125 g de beurre ramolli à température ambiante
- 125 g de sucre
- 250 g de farine
- 1,5 dl de lait
- 125 g de pépites de chocolat
- 90 g de noisettes moulues
- 3 œufs
- 3 bananes, coupées en petits morceaux
- 1 prise de sel
- 1 cs de poudre à lever
- ½ cs de sucre vanillé

1. Battre le beurre ramolli avec le mixer jusqu'à l'apparition de petits crêtes.
2. Ajouter les œufs, le sucre et le sel et continuer à mixer jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter maintenant le sucre vanillé et le lait, mixer encore une fois brièvement.
4. Travailler maintenant de préférence avec un fouet ou une spatule: ajouter la farine, la poudre à lever et les noisettes moulues et mélanger brièvement le tout.
5. Pour finir, ajouter les morceaux de bananes et les pépites de chocolat. Garder quelques pépites de chocolat pour garnir le cake avant de l'enfourmer.

6. Verser la masse dans un moule préalablement graissé et enfariné et éparpiller les dernières pépites de chocolat par-dessus.
7. Cuire le cake durant 45 minutes dans le four préchauffé à 180 °C dans la partie inférieure du four.

Temps de préparation: environ 1 heure