

Cake à la banane et au chocolat en tuto vidéo



Si l'association du chocolat et de la banane fonctionne parfaitement dans le célèbre banana split, il y a d'autres possibilités à explorer. Voici notre irrésistible cake à la banane et au chocolat!

Vous aussi, il vous est forcément déjà arrivé d'oublier deux ou trois bananes bien mûres dans la corbeille à fruits... Cette longue attente les a rendues délicieusement sucrées, mais aussi très molles et marquées de taches brunes qui ne sont pas des plus appétissantes.

Pour autant, ces fruits ne sont pas bons à jeter, bien au contraire. C'est justement dans cet état que la banane se prête à de nombreuses recettes et peut être cuite sans problème pour concocter ce savoureux cake à la banane et au chocolat, par exemple. Vous voulez cuisiner, mais vous n'avez pas de banane suffisamment mûre sous la main? À la fin de la recette, nous vous proposons une astuce pour faire mûrir vos fruits en moins de 15 minutes.

- Un peu de beurre et de farine pour le moule
- 125 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 1½ dl de lait
- 3 pincées de sel
- ½ cs de sucre vanillé
- 250 g de farine
- 100 g de noisettes moulues
- 1 cs de levure chimique
- 3 bananes mûres, coupées en petits morceaux
- 160 g de chocolat, grossièrement haché

1. Beurrez et farinez légèrement le moule. Préchauffez le four à 180 degrés (chaleur supérieure et inférieure).
2. Battez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur légèrement plus claire.
3. Ajoutez les œufs, le lait, le sel et le sucre vanillé, puis battez encore quelques instants jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Incorporez la farine, les noisettes moulues et la levure chimique, puis mélangez brièvement à la main.

5. Ajoutez les bananes et les trois quarts du chocolat en morceaux, puis mélangez encore à la main avant de verser la pâte dans le moule à cake. Répartissez le reste du chocolat sur la surface.
6. Placez le moule dans la moitié inférieure du four et cuisez-le pendant 45 minutes.

Astuce: si les bananes que vous avez en cuisine ne sont pas vraiment mûres, passez-les 10 à 15 minutes au four à 180 degrés avec la peau, en les retournant à mi-cuisson. Vous obtiendrez alors des bananes assez molles, faciles à réduire en purée au mixeur ou à la fourchette (voir la vidéo).

Temps de préparation: environ 1 h 10, cuisson comprise