

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons Petits Plats de Francette »
Savoureux Gâteaux, Chocolat, Bananes

Pour : 6 Personnes

Préparation : 20mn, Repos : 15mn, Cuisson : 25mn

Il vous faut :

110g de chocolat noir, 110g de beurre, 4 œufs, 145g de sucre semoule, 60g de farine, 1 banane, le jus d'un citron, sucre glace.

Faites fondre le chocolat dans une casserole au bain mari. Ajoutez le beurre et mélangez bien à l'aide d'un fouet. Faites blanchir 10mn au batteur électrique les œufs avec le sucre semoule, puis versez le mélange tiède chocolat beurre. Remuez bien, puis ajoutez la farine tamisée tout en mélangeant afin d'éviter la formation de grumeaux. Versez la préparation dans un moule en métal beurré et fariné. Laissez figer 15mn au réfrigérateur. Epluchez la banane et déposez sur la pâte des rondelles de 4 mm d'épaisseur environ préalablement citronnées. Préchauffer le four sur thermostat 6/180°C. Enfourez le moule 20mn. Laissez refroidir complètement, puis saupoudrez de sucre glace.

Astuce ! Présentez ce gâteau sur la table dans un joli moule, car il est difficile à démouler !