

Pour 4 personnes :

- 200 g de chocolat noir à dessert
- 150 g de beurre (+ une noix de beurre pour le moule)
- 100 g de sucre en poudre
- 2 bananes
- 4 œufs
- 50 g de farine (+ 1 cuillerée à soupe pour le moule)



[#Le bananier](#) [#Gâteau](#) [#Chocolat](#) [#Bananes](#) [#Desserts](#) [#Recettes](#) [#Recettes du Sud](#) [#Recettes faciles](#)

Préchauffer le four Th. 5 (160°C).

Dans une casserole, sur feu très doux, faire fondre le chocolat avec le beurre. Bien mélanger.

Ajouter un à un les œufs, ensuite le sucre et la farine en mélangeant à chaque fois.

Beurrer et fariner le moule et verser la moitié de la préparation.

Peler les bananes, les couper en rondelles et les disposer dans le moule.

Verser le reste de la préparation et faire cuire le gâteau environ 30 min.

Le laisser refroidir avant de le démouler et de le déguster.



#Le bananier #Gâteau #Chocolat #Bananes #Desserts #Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles



*N'hésitez pas à laisser un commentaire ou bien de la partager sur facebook ou twitter !*

## PARTAGER CET ARTICLE

Partager 0

J'aime 0

Tweet

Repost 0



**Vous aimerez aussi :**

