***Banana bread aux framboises et chocolat noir***

**Pour un cake**

200g de farine de blé

2 cuil à soupe de miel

1 cuil à café de bicarbonate de soude

2 bananes moyennes bien mûres

2 œufs

90g de pépites de chocolat noir

100g de framboises surgelées

Préchauffez le four à 190°C.

Ecrasez les bananes, ajoutez les œufs et le miel, mélangez puis incorporez la farine et le bicarbonate de soude. Quand la pâte est homogène incorporez les pépites de chocolat puis les framboises

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 190°C pendant environ 40 à 45  minutes (selon votre four).