***Banana bread marbré au chocolat et curcuma***

**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 mûres (plus ils sont mûres, mieux c'est)

2 œufs

100g de chocolat noir

2 cuil à soupe de lait

1 cuil à café de curcuma en poudre

Préchauffez le four à 190°C.

Faites fondre le chocolat avec les 2 cuillères à soupe de lait.

Ecrasez les bananes, ajoutez les œufs et le miel, mélangez puis incorporez la farine et le bicarbonate de soude. Quand la pâte est homogène divisez-la en deux partie égales.  Incorporez le chocolat fondu à l'une des portions de pâte et le curcuma à l'autre portion.

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