Gâteau banane chocolat et crumble aux noix et amandes

**Préparation : 20 min Cuisson : 50 min**

**Ingrédients**

3 œufs

3 petites bananes

250 g de crème fraîche épaisse

1 pincée de sel

250 g de farine de blé

1 sachet de levure chimique

170 g de sucre

3 c à soupe de chocolat noir Van Houten

3 c à soupe de rhum

1 tablette de chocolat noir à 80 %

**Ingrédients crumble**

120g de sucre roux

60 g de farine

60 g de beurre ramolli

100 g de noix émiettées et torréfiées à sec (puis coupées au couteau)

100 g d’amandes effilées et torréfiées à sec (puis broyées avec les mains)

**Four préchauffé à 180°C (th : 6**

Ecraser les bananes à la fourchette, puis ajouter le rhum et mélanger. Casser les œufs entiers dans un saladier, ajouter la crème fraîche le sucre, le sel et battre au fouet électrique. Tout en fouettant, verser petit à petit la farine mélangée avec la levure, puis ajouter, les bananes écrasées et le chocolat Van houten. Casser la tablette de chocolat en petits morceaux et mélanger. Beurrer un moule et y verser la préparation.

**Préparation du Crumble aux noix et amandes**

Mélanger avec les doigts farine, sucre, beurre, puis incorporer amandes et noix émiettées grossièrement.

Répartir le crumble sur le dessus du gâteau et enfourner. Au bout de 35 min recouvrir le gâteau de papier alu et poursuivre la cuisson 15 min de plus. Sortir le gâteau du four et laisser refroidir avant de démouler.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita