Gâteau aux bananes chocolat noix et mascarpone

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

**Ingrédients**

**Pour un moule de 26 cm de diamètre**

**(8 personnes)**

3 œufs

3 bananes

250 g de mascarpone

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 85 %

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

 **Four préchauffé à 180°C (th : 6**)

Écraser les bananes à la fourchette, puis ajouter le rhum et mélanger. Séparer les blancs des jaunes et battre les jaunes avec le mascarpone, le sucre, le sel. Verser petit à petit la farine mélangée avec la levure, puis ajouter les bananes écrasées, les noix (en garder un peu pour en mettre sur le dessus du gâteau) et le chocolat Van houten. Monter les blancs en neige et les mélanger délicatement à la pâte.

 Beurrer un moule et y verser la préparation.

 Casser la tablette de chocolat en petits morceaux et les déposer sur la pâte avec des brisures de noix. Enfourner pour 35 min environ

Source : Cuisine gourmande de Carmencita