

# FONDANT EXTREME A LA BANANE (thermomix et cake factory)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [@juluya66](#) sur Instagram

## Ingrédients :

- 2 bananes coupées en morceaux
- 3 œufs
- 250 g de crème liquide
- 30 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de farine de blé

## Préparation :

- mettre dans le bol, tous les ingrédients
- puis mixer 30 secondes à vitesse 4
- verser la préparation dans un moule ( moule étoile petite contenance 75 cl de Demarle posé sur la grille du cake factory pour moi )
- placer le moule dans le cake factory
- sélectionner le programme P1 - gâteaux à partager
- puis programmer 20 minutes de cuisson
- laisser refroidir puis placer le fondant une nuit au réfrigérateur de préférence

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*