



Fondant chocolat banane

Ingredients

2 bananes
2 oeufs
200 + 50g de crème liquide entière
130g de chocolat noir
45g de cacao non sucré
30g de farine
80g de sucre

Étape de la recette

Préchauffer le four 180C

Faire chauffer 200g de crème liquide

Ajouter le chocolat noir en morceaux et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu

Mixer les bananes en morceaux avec les 50g de crème liquide restante

Mélanger les 2 préparations ensemble

Ajouter les œufs battus, la farine, le sucre, le cacao non sucré et mélanger pour obtenir une pâte lisse

Verser la préparation dans le moule préalablement beurré

Enfourner 17 minutes

Laisser refroidir et démouler