

Le délice choco-banane

Ingrédients:(1 recette par personne)

pour le banane bread :
100 g de beurre +pour le moule
250 g de farine + pour le moule
160 g de sucre en poudre
3 œufs
1 yaourt nature
4c à soupe de lait
3 bananes mûres
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

Pour la ganache ;

250 g de chocolat noir
25cl de crème liquide

Pour la déco :

1banane
50g de chocolat (noir ou au lait)
Billes chocolatées

Préparation :

1) Préchauffer le four à 160°C.Faites fondre le beurre. Fouettez les œufs avec le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez progressivement le beurre fondu en fouettant. Puis incorporez le yaourt nature, le lait, la farine et la levure. Écrasez 2 bananes à la fourchette, ajoutez-les dans cette pâte.

2) Préparer la ganache: Râpez grossièrement le chocolat. Faites chauffer la crème, stoppez aux premiers bouillons. Versez sur le chocolat et mélangez parfaitement jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laissez tiédir.

3) Coupez la troisième banane: en rondelles. Beurrez et farinez un moule à cake versez 1/3 de la pâte dans le fond du moule. Ajoutez quelques rondelles de banane, puis versez un peu de ganache. Continuez en versant dans le moule 1/3 de pâte, le reste de rondelles de banane et un peu de ganache. Couvrez du reste de pâte. Enfournez 40 minutes .

4) A la sortie du four, Démoulez le cake sur une grille, laissez tiédir. Décorez-le de rondelles de banane. Réchauffez la ganache restante au bain-marie ou au micro-ondes, versez-la sur le gâteau ;laissez refroidir complètement. Pour la déco râpez le chocolat, parsemez-le sur le cake et ajoutez des billes chocolatées.