



Cake à la banane

Préparation: 20 minutes - Cuisson: 30 minutes

Ingrédients:

- 4 bananes dont une pour la fin
- Huile de tournesol
- 200 g de sucre
- 3 œufs
- 200 ml de lait Juste & Vendéen
- 300 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 8 carrés de chocolat noir pâtissier
- Un filet d'arôme de vanille liquide
- Sucre glace

Étapes:

- 1) Préchauffez votre four à 180°C.
- 2) Dans un robot blender, mixez 3 bananes avec 50 ml d'huile de tournesol. Rajoutez 200 g de sucre et 3 œufs. Laissez tourner 5 minutes.
- 3) Rajoutez ensuite le lait, la farine et la levure.
- 4) Rajoutez 8 carrés de chocolat noir pâtissier et un filet d'arôme de vanille liquide.
- 5) Mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Versez la préparation dans un plat rond et enfournez 30 minutes à 180°C.
- 6) Démoulez à quelques minutes de la sortie du four, saupoudrez de sucre glace et décorez avec une banane en lamelles.