

Gâteau moulin à vent chocolat banane

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 8 personnes (moule à manqué ou à tarte de 26-28 cm de diamètre):

4 bananes mûres

3 oeufs

150 g de chocolat noir

100 g de sucre en poudre

100 g de beurre ramolli mais non fondu+ beurre pour le moule

60 g de poudre d'amandes

1 c à s bombée de farine

1 pincée de sel

Séparer les jaunes de blancs d'oeufs. Fouetter les jaunes dans un saladier avec le sucre pendant 1 mn. Faire fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie ou au micro-ondes. Le mélanger avec les jaunes et incorporer le beurre ramolli, les blancs d'oeufs légèrement battus à la fourchette (15 à 30 s), la farine, la poudre d'amandes et la pincée de sel.

Peler les bananes et les couper en 2 dans la longueur. Les disposer en hélice sur le fond du moule beurré, le côté bombé vers le haut et recouvrir avec la pâte au chocolat.

Cuire 20 mn environ à four préchauffé à 180°, le coeur du gâteau doit rester à peine cuit. Laisser refroidir et démouler délicatement.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>