



CAKE CHOCO-BANANE



**Les bananes** : 3 bananes moyennes, 30/35g de beurre, 40g de cassonade.

Peler les bananes et les couper en rondelles. Fondre le beurre et la cassonade dans une poêle, rôtir 5 min les rondelles de bananes en les retournant à mi-cuisson. Réserver et laisser refroidir.

**Le cake** : 160g de beurre pommade, 120g de sucre glace, 30g de miel, 2 jaunes d'œufs, 200g de farine T55 tamisée avec 5g de levure chimique, 5g de bon rhum, 120g de blancs d'œufs (4 blancs) et 80g de sucre semoule, 120g de Guanaja.

Beurrer et fariner le moule, le réserver au frais. Hacher le chocolat, le réserver. Dans la cuve du robot et au fouet plat crémer pendant quelques minutes le beurre pommade, le miel, le sucre glace et les jaunes d'œufs pour obtenir un appareil léger et mousseux. Monter les blancs en neige en les serrant avec le sucre semoule. Les ajouter au mélange précédent, quand l'appareil est lisse et homogène incorporer la farine tamisée avec la levure. Ajouter délicatement les bananes refroidies et le chocolat haché. Verser l'appareil dans le moule et le cuire pendant environ 40 min dans le four préchauffé à 180° chaleur tournante ou 1h à 160°. A la sortie du four arroser d'un trait de rhum (facultatif mais super bon) laisser tiédir dans le moule, démouler et finir de refroidir sur grille.

