



CAKE CHOCOLAT AU LAIT BANANES ROTIES



Les bananes rôties : 3 bananes, 20g de beurre, 50/60g de sucre en poudre, 1 pointe de couteau de muscade râpée.

Préchauffer le four sur position gril. Peler les bananes et les couper en bouchons d'environ 2 cm d'épaisseur. Les poser sur une plaque antiadhésive beurrée. Saupoudrer avec le sucre et la muscade et enfourner 10/12 min. Les bananes doivent être grillées et dorées. Refroidir.

Le cake Jivara : 80g de lait frais entier, 150g de Jivara ou d'un chocolat au lait de couverture à 40%, 150g d'œufs entiers, 150g de sucre en poudre, 140g de farine T55, 4g de levure chimique, 40g d'huile neutre, les graines d'une gousse de vanille, 2g de fleur de sel.

Préchauffer le four à 200/210° chaleur tournante. Beurrer légèrement un **moule à cake de 25 cm**, le chemiser de papier cuisson, beurrer de nouveau légèrement et tapisser le fond du moule avec les bananes grillées refroidies. Faire fondre le chocolat au bain-marie et chauffer le lait, réaliser une émulsion au fouet à main en versant le lait sur le chocolat fondu. Mettre cette préparation dans la cuve du robot équipé du fouet plat (la feuille). Ajouter les œufs, le sucre, le sel, l'huile, les graines de la gousse de vanille. Quand le mélange est homogène incorporer à la maryse la farine tamisée avec la levure et ne travailler pas trop l'appareil. Le verser ensuite sur les bananes et remplir le moule aux 3/4 de sa hauteur. Enfourner pendant 40/45 min ou plus, à vérifier avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir propre. Laisser refroidir à température pendant deux ou trois heures avant de le couper en tranches.

