



## CAKE A LA BANANE ET AUX PEPITES DE CHOCOLAT

- 3 oeufs
- 125 g de sucre semoule
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 2 bananes
- une grosse poignée de pépites de chocolat (environ 100-150g)
- 1 sachet de levure chimique

Couper le beurre en petits morceaux et le laisser ramollir à la chaleur de la pièce (méthode express : le passer 30 secondes au micro-onde au réglage le plus faible, genre 350 W). Puis le travailler en crème avec une spatule ou un batteur électrique. La texture obtenue doit être onctueuse.

Faire préchauffer le four, thermostat 6 (180°).

Ajouter le sucre en deux ou trois fois, toujours en travaillant vigoureusement la pâte. Le mélange doit devenir mousseux.

Un par un incorporer les œufs. Au dernier, vous pourrez avoir l'impression que la pâte « tourne », c'est dû au mélange œufs-beurre pommade.

Ajouter les bananes que vous aurez préalablement écrasées à la fourchette. Verser ensuite la farine mêlée à la levure. La pâte prend alors une apparence granuleuse et épaissit.

Incorporer enfin les pépites de chocolat.

Beurrer un moule à cake et y verser l'appareil à cake. Enfourner à 180° pendant dix minutes, puis baisser à 150° pendant une demi-heure. Tester la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche. La cuisson peut prendre entre trente et quarante minutes.