

Gâteau marbré chocolat-banane

4 par personne ➔ 20 minutes de
préparation ➔ 50 à 60 minutes
de cuisson + refroidissement ➔ Pour
12 personnes

25 g de cacao en poudre, tamisé
450 g de bananes bien mûres (poids
avec la peau) pelées et écrasées 
2 œufs battus 
½ cc d'extrait de vanille
225 g de farine à levure incorporée
110 g de beurre à 41 %
110 g de vergeoise blonde

1 Chemisez un moule à cake de papier
cuisson. Dissolvez le cacao en poudre
dans 4 cuillerées à soupe d'eau bouillante
et laissez refroidir. Faites préchauffer le
four à 180 °C (th. 6).

2 Mélangez les bananes écrasées, les
œufs battus et l'extrait de vanille. Tamisez
la farine dans une terrine et incorporez
le beurre du bout des doigts. Ajoutez le
sucre puis le mélange à la banane.
Mélangez bien. Versez un tiers de la
préparation dans un saladier puis
ajoutez-y le cacao liquide. Alternez les
deux préparations dans le moule puis, à
l'aide d'un couteau à bout rond, dessinez
des arabesques sur le dessus du gâteau
pour créer un effet marbré.

3 Enfournez 50 à 60 minutes ou jusqu'à
ce que le gâteau soit bien doré et ferme,
la pointe d'un couteau doit ressortir
sèche. Laissez-le refroidir 10 minutes
dans le moule avant de le démouler sur
une grille à pâtisserie pour le faire
refroidir complètement.



astuce

*Ce gâteau peut
être congelé et
être conservé
jusqu'à 3 mois.
Enveloppez-le
dans un film
plastique puis
dans du papier
aluminium.
Faites-le
décongeler à
température
ambiante.*

