Cake Banana Bread Marbré au Chocolat

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de farine**
- **100 g de sucre cassonade**
- **100 g de chocolat noir pâtissier**
- **85 g de beurre**
- **50 g de fécule de maïs (fleur de maïs ou maïzena)**
- **4 cuillères à soupe de lait demi-écrémé**
- **3 cuillères de crème fraiche liquide**
- **2 bananes bien mûres**
- **2 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à soupe de rhum (type Negrita)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, ajouter la farine avec la fécule de maïs, le sucre et la levure puis mélanger et réserver.
3. Dans un autre saladier, ou dans un bol, battre les œufs en omelette.
4. Ajouter ensuite le beurre fondu, la crème fraîche et le rhum puis mélanger.
5. Incorporer petit à petit ce mélange au premier (farine/fécule/sucre/levure) en prenant soin de mélanger délicatement jusqu'à obtention d'un appareil bien lisse.
6. Diviser en deux parts égales la pâte.
7. Dans la première moitié, ajouter les bananes écrasées en purée puis mélanger.
8. Dans la seconde moitié, ajouter le lait puis le chocolat fondu (au micro-ondes ou bain marie).
9. Dans un moule à cake généreusement beurré, verser la première moitié de pâte puis la recouvrir avec la seconde moitié.
10. Enfourner pour 50 à 55 minutes de cuisson, vérifier à l'aide d'un couteau si le cake est bien cuit : c'est prêt !

    Voilà une très belle variante de l'indétrônable cake marbré au chocolat !
    Il se dégustera à n'importe quelle heure de la journée : petit déjeuner, dessert, goûter… à vous de décider !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Vous pouvez retrouver le plateau ZAK DESIGNS présent sur la photo sur le site de "La Collection"

– le plateau ZAK DESIGNS Hêtre Blanc : disponible ici !

Bénéficiez de 10% de réduction sur votre commande avec le code : DELICIMO10