



MON GÂTEAU AU CHOCOLAT, irratable !



Pour
8 pers.



Préparation
20 min



Cuisson
25 min

Fondant chocolat banane

- 3** oeufs
- 50 g** farine
- 150 g** beurre salé
- 150 g** sucre
- 200 g** chocolat noir
- 2** bananes

Ganache montée chocolat noir

- 50 g** chocolat noir
- 200 g** crème liquide entière 30%

Ganache montée chocolat noir

- **Réaliser la ganache montée** : faire fondre le chocolat dans la crème sur feu doux et laisser refroidir.
- **Mettre au frais pour minimum 4h.** Le mélange doit être très frais pour être fouetté par la suite.



- Dans un saladier ou le bol d'un robot, **mettre la farine et le sucre.**

- **Ajouter les œufs et mélanger.**



- **Verser le mélange chocolat et beurre fondu.**

- **Fouetter le tout** jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

- **Ajouter des rondelles de bananes** et mélanger délicatement.

- Verser la pâte dans un moule de 20 cm et faire **cuire à 160° pendant 25 min**, chaleur tournante.

Laisser refroidir.



Montage

- **Fouetter en chantilly la ganache au chocolat et l'étaler sur le gâteau.**

Parsemer de bananes et de perles de sucre dorées. Déguster.

Fondant chocolat banane

- **Préchauffer le four à 160°C.**
- **Mettre le chocolat** coupé en morceaux dans une casserole.
- **Ajouter le beurre** en dés et **faire chauffer à feu doux** en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce que le tout soit fondu.

