



Banana bread marbré au chocolat noir

Difficulté Easy

Prép15min | Tol.75min

Ingrédients

100 gram	CAILLER DESSERT Noir 80%, fondu
3	Bananes très mûres
2	Oeufs
140 gram	Sucre
120 gram	Beurre fondu
120 milliliter	+ 1 CS Lait
1 teaspoon	Pâte de vanille
240 gram	Farine
1 teaspoon	Bicarbonate de soude
0.5 teaspoon	Poudre à lever
1 pinch	Sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et recouvrir un moule à cake de papier sulfurisé.
2. Dans un saladier, écraser les bananes.
3. Ajouter les œufs et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne aérien.
4. Incorporer le sucre et mélanger à nouveau.
5. Ajouter le beurre fondu, 120 ml de lait et la pâte de vanille et fouetter.
6. Incorporer la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à lever et la pincée de sel et mélanger une dernière fois.
7. Versez la moitié de la pâte dans un autre récipient et ajouter le chocolat fondu et 1 CS de lait. Mélanger à la spatule en bois.
8. Pour créer l'effet marbré, disposer 2 CS de pâte vanillée au centre du moule, puis 2 CS de pâte au chocolat par dessus, ensuite 2 CS de pâte vanillée et ainsi de suite jusqu'à épuisement.
9. Cuire pendant 55-65 minutes au milieu du four jusqu'à ce qu'une pointe de couteau ressorte sèche.