

Fondant coco-bananes (6 personnes)

- 4 œufs
- 150 g sucre
- 2 sachets sucre vanillé
- 1 cuillerée à soupe de Rhum
- 100 g crème fluide
- 125 g de farine
- ½ sachet de levure
- 3 bananes
- 75 g de beurre
- 75 g noix de coco râpée

-
- Fouetter 2 oeufs avec 100 g de sucre,
 - Ajouter sucre vanille, rhum, farine et levure,
 - Verser la pâte dans le moule beurré,
 - Faire préchauffer le four à 150°,
 - Poser sur la pâte les bananes coupées en rondelles,
 - Fouetter 2 œufs avec 50 g de sucre, le beurre fondu, la poudre de coco,
 - Couvrir les bananes de ce mélange,
 - Faire cuire au four environ 35 mn,
- (Le fondant doit être doré sur le dessus)

Recette proposée par Jeanne-Marie