

Gâteau choco-banane (Bedon Gourmand)

Quand j'ai reçu ma revue Je Cuisine...Cuisine de Mamans, j'ai craquer pour pleins de desserts. J'avais des bananes mûres à passer et les enfants me réclamaient un gâteau aux bananes. Alors j'ai opté pour ce dessert-ci. Très bon choix. Je l'ai fait avec Samuel.

Ingrédients du gâteau

- 1 2/3 tasse de sucre
- 3/4 tasse de beurre ramolli
- 2 oeufs
- 1 c. à thé de vinaigre
- 3 bananes mûres et écrasées
- 2 tasses de farine
- 3/4 tasse de cacao
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 2/3 tasse de lait

Ingrédients du glaçage

- 2 c. à soupe de cacao
- 1/4 tasse de beurre fondu
- 3 tasses de sucre à glacer
- 1 banane mûre et écrasée

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F
2. À l'aide du batteur électrique, mélanger le sucre avec le beurre, les oeufs, le vinaigre et les bananes.
3. Dans un deuxième bol, mélanger les ingrédients secs puis les tamiser.
4. Incorporer graduellement les ingrédients secs aux ingrédients liquides. Ajouter le lait et remuer.
5. Beurrer 2 moules à gâteaux ronds de 8 po. Verser la pâte dans les moules. Cuire au four de 40 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un gâteau en ressorte propre. Retirer du four. Démouler et laisser tiédir sur une grille.
6. Pendant ce temps, préparer le glaçage. Dans un bol, mélanger le cacao avec le beurre fondu. Incorporer graduellement le sucre à glacer, en alternance avec environ 2 c. à soupe de banane écrasée. Remuer jusqu'à ce que le glaçage soit homogène et onctueux. Glacer le premier gâteau. Déposer le second gâteau sur le premier et

compléter le glaçage.

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 40 minutes

Quantité: 8 à 10 portions

Source: Je Cuisine, Cuisine de Maman, Vol 8 no. 8