



Pour 6 à 8 personnes

3 bananes moyennes mûres, en purée grossière

$\frac{3}{4}$ tasse (150 g) de cassonade

$\frac{1}{2}$ tasse (130 g) de compote de pommes

1 c. à café d'extrait de vanille

1 oeuf, légèrement battu.

1 tasse (150 g) de farine

$\frac{1}{2}$ tasse (55 g) de cacao

1 c. à café de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

1 tasse (180 g) de pépites de chocolat mi-sucré

$\frac{1}{2}$ tasse (90 g) de pépites de chocolat mi-sucré pour la finition

Préchauffer le four à 350 F (180 C). Graisser un moule carré de 8 po (20 cm) et chemisez-le de papier parchemin. Réserver.

Combiner les bananes en purée et la cassonade dans un grand bol et mélanger jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Ajouter la compote de pommes, l'extrait de vanille et l'œuf. Bien mélanger.

Incorporer la farine, la poudre de cacao, le bicarbonate de soude et le sel.

Ajouter les pépites de chocolat et verser dans le moule préparé.

Cuire au four pendant 25-30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure inséré au centre, en ressorte propre.

À la sortie du four, répartir les pépites de chocolat restantes sur le pain aux bananes, puis attendre 1 minute avant d'étaler le chocolat fondu avec une spatule.

Laisser complètement refroidir avant de démouler et de couper en morceaux.