

Pain (cake) à la banane au chocolat et aux pépites de chocolat

Pour un gros moule à cake :

- 250 g de farine blanche
- 86 g de cacao en poudre non sucré
- 7 g de levure chimique (*1 sachet pour moi*)
- 1/2 càc de sel
- 1/4 càc de bicarbonate de soude (*pas mis*)
- 110 g de beurre ou margarine
- 150 g de sucre blanc (*80 g pour moi*)
- 110 g de sucre roux (*50 g pour moi*)
- 2 oeufs
- 2 bananes mûres à bien mûres
- 177 mL de lait ribot (ou lait fermenté que vous trouverez dans votre supermarché rayon laits mais orientaux)
- 85 g de pépites de chocolat

Mélanger la farine, le cacao, la levure, le sel et le bicarbonate.

Battre à part le beurre ou la margarine pour le/la détendre. Ajouter les sucres et mélanger. Ajouter les oeufs un à un et enfin les bananes préalablement écrasées à la fourchette.

Ajouter ce mélange aux ingrédients secs et terminer par le lait en l'ajoutant petit à petit et les pépites de choco.

Verser dans le moule recouvert de papier cuisson et enfourner dans le four préchauffé à 180°C pendant 30 min. Au bout de ce temps, recouvrir le cake d'aluminium pour ne pas qu'il dore trop et prolonger la cuisson de 40-45 min toujours à 180°C. Pour vérifier la cuisson, la lame d'un couteau pointu doit ressortir sèche.

Laisser refroidir et démouler.

