

Quatre-quarts façon tatin bananes et pépites de chocolat



Ingrédients :

- 3 œufs
- poids en beurre mou
- poids en sucre
- poids en farine
- 1 pincée de sel
- 70 g de pépites de chocolat

- 2 bananes
- 30 g de pépites de chocolat
- 50 g de sucre cassonade

Préparation :

Commencez par préparer le quatre-quarts :

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez bien, puis la farine tamisée.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez 1/4 des blancs en neige au mélange précédent en mélangeant plutôt vivement pour détendre l'appareil. Ajoutez ensuite le reste des blancs en neige très délicatement à l'aide d'une spatule.

Ajoutez les pépites de chocolat, toujours délicatement pour ne pas cassez les blanc et réservez.

Beurrez un moule à cake et saupoudrez le de sucre cassonade.

Epluchez les bananes et coupez-les en tronçons de 2 cm environ. Répartissez-les au fond du moule en alternant avec les pépites de chocolat.

Versez la pâte à quatre-quarts au dessus des bananes et égalisez la surface. Enfourez 30 minutes environ.

Vérifiez à l'aide d'un couteau si le cake est cuit puis sortez-le du four. Laissez-le refroidir avant de le démouler, attention il est plutôt fragile. Dégustez-le tiède ou froid !