

# Cake banane & épices (Jérémy Del Val)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

## Ingrédients

- 150g de bananes
- 120g de jaunes d'œufs
- 100g de sucre cassonade
- 85g de sucre muscovado
- 135g de farine
- 9g de levure chimique
- 50g de crème liquide à température ambiante
- 90g de beurre
- 2g de mélange d'épices à pain d'épices
- 500g de chocolat au lait Jivara
- 60g d'huile de pépin de raisin
- 50g de beurre de cacao

## Préparation

1. Allez on continue les recettes de Noël !
2. Cette fois-ci avec une recette parfaite pour vos petits dejs ou goûters pré ou post Noël, un cake bananes et épices, hybride entre un pain d'épice et un banana bread.
3. Je l'ai piochée dans le dernier Fou de pâtisserie, c'est une recette de Jérémy Del Val de la maison Dalloyau.
4. Elle est super facile et rapide, et bien sûr anti gaspi !
5. D'ailleurs plus vos bananes seront mûres, meilleur sera votre cake.
6. J'ai augmenté légèrement la quantité d'épices à pain d'épices, vous pouvez les doser selon votre goût, la quantité indiquée donne un goût plutôt léger.
7. Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.
8. Mixez les bananes avec les jaunes d'œufs, la cassonade, le muscovado, les épices et les grains de vanille.
9. Fouettez le mélange pour le faire gonfler, puis ajoutez la farine tamisée et le levure chimique.
10. Terminez en incorporant le beurre fondu et la crème liquide.
11. Versez la pâte dans votre moule beurré et fariné.
12. Enfournez en baissant la température à 160°C et faites cuire pendant 45 à 50 minutes.
13. A la sortie du four, démoulez puis laissez refroidir totalement.
14. J'ai divisé les quantités par 2.
15. Faites fondre le chocolat avec le beurre de cacao.
16. Ensuite, ajoutez l'huile.
17. Trempez le cake dans le glaçage au chocolat (ou versez le glaçage dessus si vous en avez fait une plus petite quantité comme moi), déposez-le sur un plat puis saupoudrez-le de sucre glace avant que le chocolat n'ait totalement durci.
18. Laissez cristalliser, puis régalez-vous !