Petits Moelleux Chocolat-Banane

Alors pour être honnête avec vous, cette recette est un test qui a très très très bien réussi ! J'avais envie de chocolat (comme d'hab) alors j'ai voulu faire des moelleux. Tant mieux car je n'avais pas encore publié de recette de moelleux sur le blog. Fondant oui, mais moelleux non. J'ai donc commencé à faire une pâte à moelleux et sur le plan de travail de ma cuisine, il y avait 2 petites bananes qui me suppliaient de les manger. Je les ai donc coupées en petits morceaux et ajoutées à ma préparation de moelleux… Le résultat était bluffant ! Aussi beau que bon, tièdes comme froids. Je sais que je n'ai rien inventé, le chocolat et les bananes se marient extrêmement bien !

Ingrédients

200g de Chocolat Noir
125g de beurre
125g de sucre roux (cassonade)
70g de farine
3 œufs
2 petites bananes

Préparation

Préchauffez votre four à 170°
Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre.
Transvasez le mélange (bien fondu et homogène) dans un saladier. Ajoutez le sucre, mélangez.
Ajoutez ensuite la farine, mélangez.
Ajoutez ensuite les œufs un à un en mélangeant votre pâte après l'ajout de chaque œuf.
Coupez ensuite vos bananes en petits morceaux et ajoutez-les à la préparation – Gardez-en un peu pour en mettre sur les moelleux avant le passage au four.
Utilisez un plat à muffins pour la cuisson de vos moelleux. Versez-y la pâte et enfournez pendant 20 à 25 minutes.
Laissez tiédir avant de démouler sinon vos moelleux s'effondreront.
Dégustez !

Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!
www.lesgourmandisesdekarelle.com
https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle