





Cake des tropiques

 ➔ 20 minutes de préparation
➔ 55 minutes à 1 h de cuisson
Par personne ➔ Pour 10 personnes

80 g de beurre à 41 %
80 g de sucre en poudre
140 g d'ananas frais coupé en morceaux 
1 petite banane réduite en purée 
1 œuf battu 
1 cc d'extrait de vanille
60 g de chocolat blanc en morceaux
150 g de farine sans gluten
1½ cc de levure

Astuce: cette recette est sans gluten, mais vous pouvez l'utiliser avec de la farine normale si vous n'êtes pas intolérant au gluten

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Recouvrez un moule à cake de papier cuisson.

2 Faites fondre le beurre et le sucre à feu doux. Versez dans une terrine et laissez refroidir quelques minutes, puis ajoutez l'ananas et la banane. Incorporez l'œuf, l'extrait de vanille et la moitié du chocolat coupé en morceaux.

3 Ajoutez la farine et la levure tamisée. Mélangez bien. Versez dans le moule, puis enfournez 55 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau (elle doit ressortir propre). Faites refroidir sur une grille à pâtisserie.

4 Préparez la décoration : faites fondre le reste du chocolat au bain-marie. Faites des stries de chocolat sur le cake à l'aide d'une petite cuillère avant de servir.

Très bon