

Gâteau au chocolat, à l'avoine et à la banane



Recette de
Foodgood

[PARTAGER](#)

INGRÉDIENTS (POUR UN MOULE À PAIN DE 12 POUCES)

180 g de flocons d'avoine
375g de lait chaud
3 bananes mûres
3 oeufs
4 cuillères à soupe de poudre de cacao
Une pincée de sel
1/2 paquet de levure chimique
50 g d'amandes

- Pour la crème au chocolat :

50 ml de crème chaude
100 g de chocolat

PROCÉDURE

Mélangez les flocons d'avoine avec le lait chaud et laissez infuser pendant 10 minutes. Une fois prêt, écrasez 3 bananes mûres et incorporez-les au mélange. Ajoutez également 3 oeufs, du cacao en poudre et de la levure chimique.

Verser le tout dans un moule à cake de 30 cm de diamètre. Recouvrir d'amandes hachées et cuire au four à 170°C (340°F) pendant 40 minutes.

Préparez la crème au chocolat en mélangeant la crème chaude et le chocolat. Une fois le gâteau prêt, versez le chocolat sur la surface et laissez refroidir.