

BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT BANANE

Un gâteau léger roulé d'une ganache nature avec peu de chocolat, de la farine de noix et des bananes. Ce biscuit fondant très rapide à préparer, peut aussi être pris au petit déjeuner.

50 gr chocolat noir pâtissier
2 banane (s)
3-4 càs farine de souchet
4 oeufs
60 gr farine de riz
2 càs miel

1 pincée sel fin



 30 minutes
 13 minutes
 4-6 portions



1. Préparer le chocolat à fondre dans un bol, en détachant les carrés



2. Verser de l'eau bouillante sur le chocolat pour le couvrir largement et laisser au moins 1 ou 2 minutes, afin que le chocolat ramollisse



3. Éplucher des bananes très mûres et mixer



4. Dès que le chocolat commence à diffuser dans l'eau, la jeter pour ne garder que le chocolat fondu dans le fond du bol



5. Verser la crème de bananes sur le chocolat



6. Mélanger vivement jusqu'à homogénéité



7. Épaissir ce mélange avec de la farine qui n'a pas besoin de cuire (farine de noix, de coco, poudre d'amandes, etc.)



8. Filmer et placer au frais afin que cette ganache durcisse encore un peu, le temps de préparer le biscuit



9. Clarifier les œufs . Mettre le four à préchauffer à 180°C



10. Mélanger les œufs et le miel au fouet



11. Monter les blancs en neige ferme après avoir salé un peu



12. Ajouter la farine aux jaunes d'œufs pour une crème homogène



13. Ajouter délicatement les blancs en neige aux jaunes



14. Verser cette préparation sur une plaque de papier sulfurisé sur la plaque du four



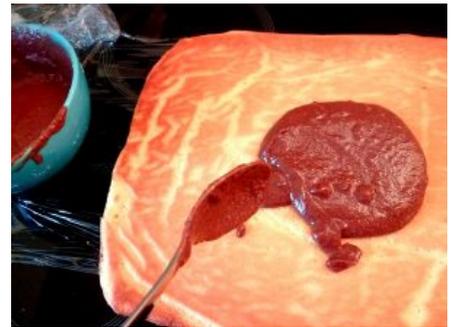
15. Etaler régulièrement pour une forme carrée ou rectangle



16. Cuire à 180°C pendant 12 à 13 minutes



17. Sortir du four, laisser un peu refroidir, retourner et décoller le papier cuisson



18. Sortir la ganache du réfrigérateur et étaler sur la face plate du gâteau



19. Ne pas dépasser sur les bords ; ne pas mettre de couche trop épaisse pour éviter les coulures



20. Rouler délicatement ce biscuit très moelleux par dessus une feuille de film étirable



21. Enrober le biscuit avec le film sur la largeur et la longueur, placer quelques minutes au congélateur pour raffermir et faciliter le découpage



22. Une fois sorti, découper le biscuit en tranches égales



23. S'il reste un peu de ganache, tapisser sur les tranches une couche supplémentaire, selon le goût chocolaté recherché