

## **Cake banane, noix de coco et chocolat**

10 minutes, plus le temps au four

Tellement rapide à faire, ce gâteau est moelleux et délicieusement parfumé. Sans gluten et lactose, la pâte est sucrée qu'avec des bananes, donc il vous fait du bien en plus. Ok, il y a du chocolat...

- \* *Banane - 4 grandes, mures*
- \* *Oeuf - 4 grands*
- \* *Farine de coco - 1 tasse (ou farine de blé)*
- \* *Amandes en poudre - 1 tasse*
- \* *Noix de coco séchée - 2 c. à s.*
- \* *Huile de coco - 1 c. à s. (ou huile végétale)*
- \* *Cannelle - 2 c. à c.*
- \* *Vanille - 1/2 c. à c.*
- \* *Sel - une pincée*
- \* *Poudre à levure - 3 grosses c. à c.*
- \* *Chocolat noir- 100g, haché*

*1 moule à cake, beurré et fariné*

Préchauffer le four à 170 degrés.

Mettre tous les ingrédients sauf le chocolat dans un robot. Mixer en purée lisse.

Ajouter le chocolat et remuer.

Verser la pâte dans le moule et enfourner 75 minutes. Couvrir le gâteau avec de papier alu pendant les dernières 30 minutes de cuisson.

Laisser le cake refroidir un peu avant de le sortir du moule.