



# Moelleux Banane Coco



**Temps de préparation : 15 mn**  
**Temps de cuisson : 35 mn**  
**Temps Total : 50 mn**

**Difficulté : Faible**

**Budget : Faible**

## Ingrédient pour 6/8 personnes

- > 4 bananes bien mûres
- > 4 œufs
- > 100 gr de sucre
- > 100 gr de crème fleurette 30% MG
- > 2 sachets de sucre vanillé (ou mieux 2 CàS de sucre vanillé maison)
- > 1 CàS de rhum
- > 125 gr de farine
- > 1/2 sachet de levure chimique
- > 75 gr de beurre fondu
- > 70 gr de coco (râpée ou en copeau selon votre goût)
- > CàC de sel fin

## Matériels particuliers

- > moule à manquer

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un robot battre 2 œufs entiers avec 50 gr de sucre et le sucré vanillé. Ajouter ensuite, la crème, le rhum, la farine, la levure et enfin le sel. Battre jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Chemiser le moule et verser cette préparation.

Couper les bananes en rondelles et les déposer sur cette première couche.

Battre les 2 œufs restants avec les 50 gr de sucre restant. Ajouter ensuite le beurre fondu et la coco.

Glisser au four pour 35mn environ, vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau.

## Astuces

Quand on utilise des gousses de vanilles pour certaines préparations il ne faut pas jeter la gousse qui été infusée et/ou grattée. Il suffit de la laver, de la sécher et de la placer dans du sucre. On obtient ainsi un délicieux sucre vanillé, très utile dans cette recette.

Pourquoi ne pas remplacer la crème fleurette par de la crème de coco histoire de renforcer le goût de coco.