



Restaurant gastronomique

Le Colvert

*Moelleux de chocolat aux noix
et noisettes au coeur de banane*

4 personnes – préparation 15min – cuisson 20min – difficulté 1



- 45 g de chocolat noir
- 2 oeufs
- 2 bananes
- Beurre
- 65 g de farine
- Sucre en poudre
- 30 g de noisettes
- 30 g de noix

- 1** Faites fondre le chocolat avec 75 g de beurre au bain-marie. Préchauffer le four à 170 °C (th. 6-7)
- 2** Faites blanchir les oeufs et 150 g de sucre, incorporez la farine puis le chocolat et le beurre fondus. Ajoutez les noix et les noisettes hachées. Poêlez les bananes avec une noisette de beurre, ajoutez 1 cuil. À café de sucre pour les caraméliser.
- 3** Remplissez à moitié un moule à cake avec l'appareil au chocolat. Placez une banane au centre puis recouvrez avec le reste de l'appareil au chocolat. Enfourez pour 20 min.
- 4** Mixez la deuxième banane avec une crème anglaise. Remplissez-en 4 verrines et servez avec le moelleux.

02 40 21 46 79

Route de Pornic – 44580 Fresnay en Retz – www.lecolvert.fr