

GATEAU ANANAS COCO

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 50 g de noix de coco rapée
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 20 cl de lait
- 1 sachet de levure
- 300 g d'ananas en dés

Préparation :

Temps Total : 40 min

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

- Mélanger le beurre et la noix de coco.
- Puis le sucre.
- Ajouter les œufs.
- Puis la farine et la levure.
- Et enfin, le lait et l'ananas.
- Verser dans un moule.
- Cuire 30 min à 200°, thermostat 6-7, à mi-hauteur.

TARTE AU CHOCOLAT ET A LA BANANE

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 2 à 3 bananes
- 1 tablette de chocolat noir
- 20 g de beurre
- 1 petite brique de crème liquide

Préparation :

- Faites cuire la pâte brisée pendant 15 à 20 minutes. Lorsque celle-ci est dorée, sortez-la et laissez refroidir.
- Écrasez les bananes et répartissez la purée au fond de la tarte.
- Faites fondre la tablette de chocolat avec le beurre et ajoutez un peu de crème liquide afin d'obtenir un mélange lisse.
- Versez le chocolat sur les bananes et laissez au réfrigérateur pendant environ 2 heures.