

Moelleux Banane

Pour 2 Moules :

2 bananes soit 200 gr net

30 ml de rhum

100 gr de fromage blanc

2 œufs jaunes et blancs séparés

150 gr de sucre

200 gr de farine

5 ml de levure

100 gr de beurre fondu

50 gr de chocolat noir Dessert

1 cm de gingembre frais facultatif



Préchauffer le four en chaleur tournante, th 6 soit 180°C. Mixer les bananes avec le rhum avec **l'Extra Chef**. Ajouter le fromage blanc, les jaunes d'œufs et mélanger. Ajouter le sucre et mélanger puis la farine, la levure, le beurre fondu et mélanger de nouveau.

Monter les blancs en neige avec le **Speedy Chef** et les ajouter délicatement avec la **Spatule silicone** en 2 fois à la préparation à la banane. Répartir la pâte dans 2 **Moules à œufs silicone** posés sur la grille froide du four et faire cuire environ 30 minutes dans le four préchauffé.

Mettre le chocolat en morceaux à fondre 1mn30 à 360 watts dans le **Pichet MicroCook 1L**. Laisser reposer 2 mn avant de mélanger. Si besoin, faire réchauffer par séquence de 30 s à 360 watts. Ajouter le gingembre épluché et râpé à l'aide de la **Râpe fine du Click Série** et mélanger.

Etaler le chocolat sur le dessus des moelleux tièdes au **Pinceau silicone Pro** et les laisser refroidir ou les coller 2 par 2 pour former des œufs.