

Gâteau chocolat banane, sans beurre ni œufs

200 gr de chocolat noir

100 gr de farine

50 gr de poudre d'amande ou de noisette

100 gr de compote de pomme (ou 2 œufs)

100 gr de yaourt (grec, velouté, soja ou crème fraîche)

2 bananes bien mûres si possible

50 gr de sucre (facultatif)

½ sachet de levure

Faire fondre le chocolat.

Ecraser les bananes. Ajouter le yaourt et la compote.

Mélanger la farine, le sucre, la levure et la poudre d'amande.

Ajouter le mélange de bananes au mélange de farine.

Ajouter le chocolat fondu puis bien mélanger.

Verser dans un moule à gâteau.

Faire cuire à 180 °C pendant 25 minutes.

Bon appétit !

