



FONDANT COCO BANANE

■ Ingrédients

■ pour 6 personnes

- 4 oeufs
- 150 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- ● 100 g de crème entière fluide
- 125 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 bananes
- 75 g de beurre
- 75 g de poudre de noix de coco



Fouettez 2 oeufs avec 100 g de sucre. Ajoutez le sucre vanillé, la crème fluide, la farine et la levure. Versez la pâte dans un moule.

Faites préchauffer le four à 150°C.

Posez sur la pâte les bananes coupées en rondelles.

Fouettez 2 oeufs avec 50 g de sucre, le beurre fondu et la poudre de noix de coco. Couvrez les bananes de ce mélange.

Faites cuire au four environ 35 minutes (le fondant doit être doré sur le dessus).