

## **Mi-cuit chocolat, bananes séchées et noix de pécan**

### **Ingrédients:**

120 g de chocolat  
120 g de beurre  
4 blancs d'oeufs  
90 g de sucre  
40 g de poudre d'amandes  
1/2 fève Tonka râpée  
40 g de noix de pécan concassées  
40 g de bananes séchées coupées en petits morceaux

### **Réalisation:**

Préchauffer le four à 200°C.

faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole à feu très très doux. ( mon astuce c'est de mettre le beurre dans le fond de la casserole et le chocolat par au dessus, ainsi le chocolat ne brûle pas)

Dans un saladier mélanger la poudre d'amandes, le sucre et la fève Tonka.

incorporer le chocolat et le beurre fondu, puis les fruits secs ( bananes et noix).

Monter les blancs en neige et ajouter les à la préparation précédente.

Verser dans un moule à cake et faire cuire 15 min.

Laisser refroidir avant de démouler.