



Desserts

## **Pudding au pain avec banane et chocolat**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

50 grammes de chocolat au lait (en morceaux)  
200 millilitres de crème fraîche  
1 cuillère à café de cannelle  
5 tranches de pain blanc  
sucre en poudre  
2 bananes  
beurre  
1 œuf

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 180°C. Mettez les bananes dans un mixeur et mixez bien lisse. Ajoutez l'œuf, la crème, le sucre et la cannelle et mixez le tout.

Coupez le pain en morceaux de 2 cm sur 2. Ajoutez le pain au mélange de bananes et incorporez-le bien. Laissez reposer 10 minutes. Remélangez bien tout encore une fois et incorporez le chocolat.

Versez le tout dans une forme à pâtisserie beurrée et enfournez 30 minutes jusqu'à ce que le dessus soit brun doré et que la pâte ne soit plus humide. Garnissez avec le sucre en poudre.

### **Ustensiles de cuisine**

Four  
Mixeur

