



CAKE A LA BANANE



Ingrédients

3 oeufs
150 g de sucre semoule
160 g de farine
1/3 de levure chimique (pour moi 1/2 sachet)
170 g de beurre demi-sel
2 bananes (pour moi 3 bananes bien mûres)
2 cuillerées à soupe de rhum (facultatif)

Préparation

Pour 6/8 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson environ 40 minutes

Préchauffez votre four à 180 °C chaleur tournante.
Dans un saladier, fouettez les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajoutez en pluie la farine additionnée de la levure.
Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange.
Épluchez les bananes, coupez-les en rondelles et écrasez-les à la fourchette et les incorporez au mélange.
Ajoutez le rhum (facultatif) et mélangez.
Beurrez et farinez votre moule, versez la pâte.
Enfournez pour environ 40 minutes.
Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Sortez le cake du four, démoulez-le sur une grille.

L'idée de la recette est de Sophie Dudemaine

Commentaires



Excellent cake, facile à réaliser.
Bonne idée pour terminer des bananes trop mûres.
A déguster pour le 16 heures des grands et des petits.

Ajouter un commentaire



Mentions légales

