

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6/8 personnes
Temps de préparation 20 minutes
Temps de cuisson environ 45 minutes

Préchauffez votre four à 180°C (chaleur tournante).
Faites fondre un morceau de beurre dans une poêle, ajoutez les bananes préalablement coupées en rondelles, saupoudrez de sucre.
Faites les revenir 5 à 10 minutes pour les faire caraméliser.
Ajoutez le rhum (facultatif).
Laissez refroidir.
Dans un bol, faites fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes environ 1 minute. Mélangez.
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.
Incorporez au mélange le chocolat avec le beurre, ajoutez les bananes et bien mélangez le tout.
Versez dans un moule à cake beurré et fariné, puis faites cuire au four environ 45 minutes.
Si votre gâteau colore trop vite, le couvrir d'une feuille d'aluminium.
Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau si celle-ci ressort sèche, votre cake est cuit.
Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Source de la recette
Les cakes de Sophie

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Excellent cake moelleux rapide et facile à réaliser et qui fleure bon les îles.
Servez-le en dessert ou au moment du café
Un gâteau idéal pour les enfants, ils vont adorer.

Ajouter un commentaire



CAKE CHOCOLAT A LA BANANE



Ingrédients

3 oeufs
150 g de sucre
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
1/2 sachet pour moi
170 g de beurre demi-sel
100 g de chocolat
noir fondu
2 bananes pour
moi 3 bananes
3 cuillerées à soupe
de rhum (facultatif)

