

# CAKE À LA BANANE

Août 2019

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 2 bananes fermes
- ★ 40 g de poudre de noisettes
- ★ 3 œufs
- ★ 75 g de farine
- ★ 75 g de Maïzena
- ★ 150 g de sucre en poudre (135 + 15)
- ★ 150 g de beurre (130 + 20)
- ★ 2 pincées de cannelle en poudre
- ★ 2 pincées de sel fin

Ustensiles : Moule à cake, Casserole, Bol, Fouet, Jatte, Poêle

Préparation : 10 mn  
Préchauffage : 10 mn  
Cuisson : 50 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,30 € (soit 0,55 € par personne)



## Recette :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) durant 10 minutes. Peler les bananes, les couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Faire fondre 20 g de beurre dans une poêle, ajouter les rondelles de bananes, saupoudrer avec 15 g de sucre et laisser caraméliser à feu moyen pendant 5 minutes en mélangeant continuellement. Faire fondre le reste du beurre coupé en petits dés à feu très doux dans une petite casserole.

Dans une jatte, battre au fouet les œufs entiers (cassés un par un dans un bol) avec le reste de sucre jusqu'à blanchissement, incorporer la farine, la Maïzena, le sel, la cannelle, la poudre de noisettes et le beurre fondu, bien homogénéiser le tout. Ajouter les rondelles de bananes et leur jus de cuisson. Beurrer et fariner un moule à cake, verser la préparation et enfourner pour 45 minutes.

Laisser complètement refroidir le cake dans son moule avant de le démouler.

## Boisson :

Un Alsace Gewurztraminer ou un Monbazillac servi à 8°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.