

GÂTEAU À LA BANANE

Février 2009 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 2 bananes fermes
- ★ 2 œufs
- ★ 80 g de farine
- ★ 70 g de Maïzena
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 90 g de beurre (80 + 10)
- ★ 1 citron vert
- ★ 20 cl de crème fraîche épaisse
- ★ 70 g de fromage blanc
- ★ 1 cuillère à soupe de rhum ambré
- ★ 1 demi-sachet de levure chimique
- ★ 1 pincée de sel

Ustensiles : Moule à manqué, Casserole, Jatte, Fouet, Saladier

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,50 € (soit 0,58 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à 200°C (Thermostat 6/7) durant 10 minutes. Beurrer un moule à manqué avec 10 g de beurre. Peler les bananes, les couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur, les placer dans un saladier et les arroser avec le jus d'un citron vert. Faire fondre le beurre coupé en dés à feu doux dans une petite casserole. Dans une jatte, mélanger farine, Maïzena, levure et sel. Ajouter les œufs un par un en fouettant puis le beurre fondu. Incorporer les deux sucres, la crème, le rhum et bien homogénéiser. Ajouter le fromage blanc et délicatement les rondelles de banane égouttées. Verser dans le moule et enfourner pour 35 minutes. Consommer tiède ou froid.

📌 On peut conserver quelques rondelles de **banane** et en décorer le gâteau.

Boisson :

Un Monbazillac servi à 10°C. (*)

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