



VÉGÉTARIEN



MOULE 24 CM



1H30

# LE CAKE À LA BANANE

## INGRÉDIENTS

- 3 bananes bien mûres (310g de chair en tout)
- 200g de sucre
- 2 oeufs
- 125gr de beurre
- 1 cuillère à café de vanille liquide ou un sachet de sucre vanillé
- 190g de farine
- 1/2 sachet de levure
- Une pincée de sel

## ÉTAPES

1. Ecrasez les bananes à la fourchette avec le sucre.
2. Ajoutez les oeufs, versez le beurre fondu et la vanille
3. Terminer en ajoutant la farine et la levure, bien mélanger.
4. Versez dans un moule à cake bien beurré.
5. Faire cuire 1h25 à 150° dans un four à chaleur tournante.
6. Laissez le cake tiédir puis démoulez-le, placer le cake dans du film étirable au frais une nuit avant de le dévorer !

## LA PETITE ASTUCE D'ARLETTE

Les 25 dernières minutes placez un plat à gratin rempli d'eau bouillante dans le bas du four, cela vous permet d'avoir un cake bien moelleux.



**LA CAPÉCHAUDE**  
FOODLAB DU BASSIN DE THAU