

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Cake exotique

Le week-end venu, la chaleur retombée, **je me suis fait plaisir** en préparant un cake et oui j'ai osé finalement allumer mon four !

Il y a un cake que je fais très souvent celui à la banane, je vous en avais donné la [recette](#) au début de ce blog mais j'ai voulu aujourd'hui le modifier et changer quelques ingrédients.

J'ai surtout voulu préparer un **cake à base de fruit de la passion, mangue et banane**.



250 g de farine
150 g de sucre muscovado
2 oeufs
1 cc de bicarbonate
125 g de beurre doux
4 bananes
3 fruits de la passion
1 mangue
Vanille en poudre

Préchauffez le four à 150°

Dans le robot, mélangez le **beurre** pommade et le **muscovado**. Le sucre peut être remplacé par du sucre roux, le muscovado se trouve maintenant facilement dans les supermarchés au rayon produits anglo-saxons.

Ajoutez la **farine** et le **bicarbonate** puis les **oeufs** un à un.

Saupoudrez d'un peu de **vanille en poudre** (gousse de vanille réduit en poudre) mais si vous n'en avez pas utilisez de l'extrait de vanille plutôt que du sucre vanillé.

Ajoutez 3 des 4 **bananes** coupées en morceaux, la pulpe des **fruits de la passion** et les morceaux de **mangue**.

Beurrez et farinez un moule. Versez l'appareil et décorez le dessus du gâteau avec la 4me banane.

Enfournez pour 40 minutes. Pour vérifier la cuisson du gâteau, plantez la lame d'un couteau au milieu du gâteau, elle doit ressortir sèche.

Je l'ai préparé pour mes petits déjeuners mais il se mange aussi très bien pour un goûter sur la plage.