

Gâteau antillais à la banane et noix de coco



De temps en temps, c'est agréable de regarder dans le vieux livre de recette de sa maman, au lieu de chercher une recette sur internet.

A la maison, j'avais des bananes bien trop mûres pour être mangées, alors je les ai cuisinées en purée dans un gâteau.

Pour 6 personnes :

- 90 g de sucre
- 100 g farine
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- 90 g de beurre
- 3 bananes bien mûres
- 40 g de noix de coco râpée
- 2 cuillères à soupe de cannelle
- Sel

Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.

Mélanger le sucre, la farine, une pincée de sel et la levure. Incorporer les oeufs un par un et mélanger.

Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et bien lisse.

Préchauffer le four à 150° (th. 5).

Écraser les bananes et les verser dans la préparation. Ajouter 30 g noix de coco râpée et tourner délicatement. Verser la préparation dans un moule beurré et mettre à cuire 30 minutes à 150° (th. 5).

Ajouter à la sortie du four les 10g de noix de coco restants et les 2 cuillères à soupe de cannelle.

Servir tiède ou froid.