

Cake à la banane

Préparation : 10 mn

Cuisson : 45 mn

190 g de chair de banane bien mûre

3oeufs

190 g de sucre

190 g de farine

1/2 sachet de levure chimique

50 g de beurre

1 c à s d'huile d'olive

1 pincée de sel

Mélanger la chair de la banane avec le sucre au batteur pendant 3 mn.

Faire fondre le beurre et lui ajouter l'huile d'olive.

Incorporer 1 par 1 les oeufs dans la purée de banane puis verser doucement le mélange beurre huile en continuant à battre. Ajouter la farine, la levure et le sel d'un seul coup et mélanger.

Verser l'appareil dans le moule à cake (beurré et fariné s'il n'est pas antiadhésif) et enfourner dans le four préchauffé à 160° pendant 45 mn environ (à adapter suivant le four) la lame d'un couteau doit ressortir sèche.

A la sortie du four démouler le cake et le laisser refroidir sur une grille.

Pour la cuisson dans mon four il a fallu 1 petite heure, donc surtout adaptez la cuisson. J'ai conservé ce cake sans problème 4 jours enveloppé dans du film étirable, il était toujours aussi moelleux. Pour obtenir la chair de banane, mixer les bananes épluchées quelques secondes, vous n'aurez ainsi pas de morceaux.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>