



GATEAU AUX BANANES

pour un moule à manqué à fond démontable de 26 cm de diamètre et 6,5 cm de haut :
200g beurre pommade - 200g sucre roux - 5 bananes - 6 oeufs - 8 càs crème aigre (crème + citron) - 2 càs d'extrait de vanille - 4 càs de pavot - sel - 500g farine - 4 càc levure chimique –

Munir le Kitchenaid du fouet et battre le beurre et le sucre roux. Ajouter les bananes écrasées à la fourchette. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Incorporer les jaunes au 1er mélange. Ajouter la crème, la vanille, le pavot, 1 pincée de sel. Tamiser la farine et la levure. Les verser dans le mélange. Mélanger. Battre au fouet les blancs en neige. Prélever 1/3 des blancs, les mélanger vivement à la pâte, puis ajouter les 2,3 restants et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule en soulevant. Verser dans le moule beurré et fariné. Cuire à four préchauffé à 200° (th.7) 1heure.

Démouler à la sortie du four sur une grille. Recouvrir de sucre glace une fois refroidi.