

CAKE À LA BANANE

**« Cakes sucrés, cakes salés » - Laurent Morel-
Editions Delta 2000**

**240 g de farine
1 pincée de sel
340g de sucre en poudre
1 sachet de levure chimique
3 bananes
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe de rhum
2 œufs
4 cuillères à soupe de lait
170 g de beurre + 30 g pour beurrer le moule**

Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure. Creuser une fontaine au centre.

Pelez les bananes et en retirer les filaments avant de les détailler en morceaux.

Dans un robot, mettre les morceaux de banane, le jus de citron et le rhum. Mixer. Ajouter les œufs, le lait et le beurre fondu. Mélangez pour obtenir une crème homogène.

Verser la crème de banane au centre de la fontaine et incorporer le mélange farine-sucre-levure petit à petit. Quand le mélange est homogène, versez dans un moule à cake bien beurré. Cuire environ 45' dans le four chaud (jusqu'à ce qu'un couteau planté au centre du gâteau ressorte propre). ATTENTION : si le dessus du cake a tendance à brûler, le couvrir d'un morceau de papier d'aluminium.

Démouler délicatement et laisser refroidir.

Je ne mixe pas les morceaux de banane-jus de citron-rhum. Je préfère écraser soigneusement à la fourchette.

Bonne dégustation !