



Gâteau bananes

Ingrédients

- 50 gr raisins secs à faire macérer dans 10cl de rhum
- 10 cl de caramel liquide
- 2 œufs
- 110 gr de cassonade
- 140 gr de sucre en poudre
- 15 cl huile arachide
- 1 sachet levure
- 1 cuillère à café de cannelle
- 110 gr de farine
- 1 moule gâteau diamètre 27 cm
- 1 feuille papier sulfurisé

Préparation de la recette :

- Huiler le moule et mettre papier sulfurisé
- Étaler ensuite le caramel liquide
- Couper en rondelles assez épaisses 3 bananes et les disposer dans le moule sur le caramel
- Dans un récipient écraser en purée 2 bananes
- Ajouter les 2 œufs, la cassonade, le sucre en poudre, l'huile, la levure, la cannelle et la farine.
- Mélanger le tout au mixeur pour obtenir une pâte bien homogène
- Ajouter ensuite les raisins avec le rhum et mélanger à la fourchette
- Verser le tout dans le moule
- Mettre au four préalablement chauffé à 180 degrés à mi hauteur pendant 40mn
- Laisser refroidir un peu avant de démouler sur un plat ..la partie caramel va se retrouver dessus façon tarte tatin

Bonne dégustation

Une variante possible en remplaçant les bananes par ananas en tranche