

GÂTEAU AUX BANANES

Recette pour 8 à 12 personnes

Ingrédients 1/2 tasse de beurre non salé ou margarine
1 1/2 tasse de sucre
2 œufs entiers
1 tasse de banane mûre écrasée (3 bananes)
2 tasses de farine tout usage
1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de bicarbonate de soude
1/2 tasse de lait 2%
1/2 c. à thé de sel
1 banane en tranche



Méthode

Préchauffer le four à 350 F.

Graisser et fariner un moule à gâteau et y déposer un papier sulfurisé dans le fond.

Tamiser dans un bol ensemble, la farine, la poudre la pâte, le bicarbonate de soude et le sel

À l'aide d'un batteur électrique ou manuelle.

Dans un bol, défaire le beurre en crème avec le sucre .

En battant, ajouter les œufs et incorporer la tasse de banane écrasée.

Incorporer la farine tamiser en alternat avec le lait.

Verser la moitié de la pâte dans le moule à gâteau et disposer les tranches de banane et verser le reste de la pâte.

Cuire le gâteau 40 à 50 minutes, jusqu'à ce que le cure-dent en ressorte sec.

Laisser refroidir avant de démouler la gâteau.

Décoration

Selon votre goût avec du sucre glace ou une sauce au caramel.

J'ai décoré la gâteau avec une crème chantilly, sauce au chocolat et des tranches de bananes trempées dans du sucre d'érable et une cerise de terre.



Chef C. Croze