|  |
| --- |
| [Gâteau à la banane](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/308235/1278157645/gateau_a_la_banane.shtml) |
| Gâteau à la banane |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 30 mn**Cuisson :** 45 mn**Repos :** 0 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 8 personnes :**- 240 g de farine- 300 g de sucre semoule- 1 sachet de levure chimique- 3 [bananes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/132/banane.shtml)- 1 cuillère à café de jus de citron- 1 cuillère à soupe de rhum ambré- 2 oeufs- 4 cuillères à soupe de lait- 5 g de beurre- 1 pincée de selDécor : quelques rondelles de [bananes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/132/banane.shtml) et/ou du chocolat fondu  |
|  |
| **La recette** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **1/** Mixer les [bananes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/132/banane.shtml) avec le [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) et le rhum. Ajouter les oeufs, le lait et le beurre fondu pour obtenir un crème légère. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **2/** Dans une [terrine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300079/terrine.shtml), tamiser la farine, le sel, le sucre et la levure. Creuser un puit et ajouter la préparation de l'étape 1/. [Délayer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/36/delayer.shtml) et [lisser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300084/lisser.shtml). |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **3/** Beurrer un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à manquer de 24 cm de diamètre et y verser la préparation. Mettre au four à mi-hauteur, à thermostat 3 (ou 160°C) pendant 45 minutes. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4/** Servir ce gâteau, démoulé et agrémenté de quelques rondelles de [bananes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/132/banane.shtml) et/ou nappé de chocolat fondu. |