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