

CAKE A LA BANANE

Ingrédients

3 œufs

150 gr de sucre semoule (+ celui pour le caramel)

160 gr de farine

1/3 d'un sachet de levure

10 cl d'huile de tournesol

2 bananes

Un peu de cannelle

Préchauffez votre four à 180 ° (thermostat 6)

Faire revenir les bananes coupées en petits morceaux dans un peu d'huile pendant 5 mn

Retirez du feu

Préparez dans la poêle un caramel avec du sucre, quand il commence à prendre une couleur ambrée, versez 10 cl d'eau chaude, délayez doucement. Retirez du feu. Incorporez aux bananes et mélangez.

Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez en pluie la farine additionnée de la levure.

Ajoutez les bananes caramélisées à cette base et un peu de cannelle. Mélangez.

Versez dans un moule (téflon) ou moule beurré et fariné

Faire cuire au four pendant 40 mn