

Gâteau Tendre aux Bananes Caramélisées

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BANANE(S)	2
- CASSONADE BLANCHE	30 g
- BEURRE DE CUISSON	100 g + 50 g
- FARINE	130 g
- SUCRE SEMOULE	130 g
- YAOURT	150 g (nature)
- OEUF(S)	3
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet

Recette:

- Coupez les bananes en 2 dans le sens de la longueur puis dans l'autre sens (vous obtenez 8 morceaux).
- Faites fondre 50 g de beurre dans une poêle. Ajoutez la cassonade puis les morceaux de bananes. Laissez-les caraméliser 1 minutes de chaque côté.
- Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre et la levure. Ajoutez au fouet les œufs pour former une pâte.
- Faites fondre doucement les 100 g de beurre restant.
- A l'aide d'un pinceau, graissez le moule à manquer avec ce beurre fondu. Farinez-le ensuite légèrement.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Incorporez le reste de beurre fondu dans la pâte ainsi que le yaourt. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse.
- Versez la pâte dans le moule. Répartissez les bananes caramélisées en cercle, côté plat vers le bas.
- Enfournez pendant 25 minutes. Diminuez le four à 160°C à mi-cuisson.

