



Préparation : 10 min

Cuisson : 1 heure

Réfrigération : 1 heure

Ingrédients (pour 6 à 8 pers.) :

150 g de farine

125 g de sucre

½ sachet de levure chimique

2 oeufs

3 bananes

2 cuil. à soupe de rhum

100 g de beurre + un peu pour le moule

1 pincée de sel

La recette

Mélangez le sucre, le sel, la farine et la levure. Faites fondre le beurre dans une casserole. Battez les œufs en omelette. Écrasez deux bananes à la fourchette dans un saladier. Mélangez tous les ingrédients pour bien les amalgamer et ajoutez le rhum. Versez la pâte dans un moule à cake beurré. Coupez la dernière banane en deux dans la longueur et disposez sur le dessus de la préparation. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 170°C puis enfournez pour 1 heure. Dégustez tiède.