



Emilie cuisine
AVEC GUY DEMARLE & THERMOMIX
06.03.72.59.37



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850

Banana cake à la vapeur



8



préparation
10 minutes



Ingrédients

50 g de beurre
2 à 3 bananes bien mûres
3 œufs
170 g de farine
1 sachet de levure chimique
70 g de sucre de coco
100 g de fromage blanc, 0% m.g.
2 c. à café d'extrait de vanille
1000 g d'eau

Topping :

Nappage, coulis, fruits sec...

Préparation

1. Faire fondre le beurre dans le bol pendant 3 min/80°C/vitesse 1.
2. Ajouter les bananes, les œufs, la farine, la levure, le sucre, le fromage blanc et la vanille, puis mixer 20 sec/vitesse 4.
3. Mettre le moule charlotte dans le varoma, verser la préparation, puis le recouvrir de papier film alimentaire de façon hermétique.
4. Verser l'eau dans le bol, installer le Varoma avec le moule et faire cuire 70 min/Varoma/vitesse cuillère.
5. Retirer le Varoma. Laisser le cake refroidir un peu, puis le démouler.
6. Ne reste plus que la touche finale selon vos goûts : nappage, yaourt, coulis, et topping divers : amande, noix, noisette, pépite choco...

Astuce organisation :

Pour anticiper le petit dej ou le goûter, une fois refroidi, conserve ce cake sous Be-Save pendant 1 semaine sans problème.



Emilie cuisine avec Guy Demarle
et Thermomix



emilie_cuisine_demarle



emilie-cuisine.com