



## Ingrediénts

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...

## **Banana cake à la vapeur**

8

 préparation  
10 minutes



# 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 démoluer.
  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 gouter, 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