**CAKE A LA BANANE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **INGREDIENTS** | | | **USTENSILES** | |
|  | **3 bananes** | |  | **2 bols** |
|  | **Farine : 200g** | |  | **1 Presse-agrume** |
|  | **Sucre : 200g** | |  | **1 fourchette** |
|  | **Beurre : 100g** | |  | **1 râpe** |
|  | **3 œufs** | |  | **1 cuillère** |
|  | **Sucre vanillé : 1 sachet** | |  | **1verre doseur** |
|  | **Levure : 1 demi-sachet** | |  | **1 moule à cake** |
|  | **1 citron** | |  |  |
|  |  | |  |  |
| **PREPARATION** | | | | |
|  | | **Beurrez un moule à cake avec un peu de beurre.** | | |
|  | | **Préchauffez le four 180° (ou sur le 6).** | | |
|  | | **Râpez le zeste (la peau) du citron, puis pressez-le pour faire sortir le jus.** | | |
|  | | **Ecrasez le beurre avec une fourchette.** | | |
|  | | **Ajoutez le sucre et le sucre vanillé et remuez.** | | |
|  | | **Ajoutez le zeste du citron et remuez.** | | |
|  | | **Dans un autre bol, cassez les œufs, mélangez-les et ajoutez-les au sucre.** | | |
|  | | **Pelez les bananes, coupez-les en rondelles, arrosez-les avec le jus du citron et écrasez-les avec une fourchette.** | | |
|  | | **Mélangez les bananes avec la pâte.** | | |
|  | | **Ajoutez la farine et la levure, mélangez.** | | |
|  | | **Versez la pâte dans un moule.** | | |
|  | | **Mettez au four pendant 45 minutes.** | | |