**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.** |