

Gateau aux bananes et caramel salé

ingrédients :

- * 2 bananes
- * du caramel maison ou caramel liquide du commerce
- * 150g beurre fondu
- * 3 oeufs
- * 100g sucre
- * 150g farine
- * 2cc levure chimique (= baking powder)
- * 1 pincée de sel

caramel-bananes03.JPG

préparation : pour un moule de 20-21cm de diamètre

napper le fond du moule avec le caramel

éplucher les bananes et les couper en demi tronçons, disposer les morceaux de bananes sur le caramel

préchauffer le four à 160°

préparer la pâte : mélanger les oeufs avec le sucre, ajouter la farine, la levure, le sel et le beurre fondu, mélanger de manière homogène

verser la pâte délicatement sur les bananes

enfournier pour 45 minutes, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche

attendre quelques minutes avant de démouler, sinon la couche de fruits et de caramel risque de se détacher si le gateau est encore trop chaud

caramel-bananes01.JPG

Bon Appétit et bonne soirée !

