

CAKE BANANES NOISETTES

Ingrédients :

- 100g de beurre mou
- 150g de sucre
- 2 œufs entiers
- 200g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 bananes mûres
- 100g de noisettes entières



Préparation :

- Préchauffer le four th 6 (160°-180° suivant le four)
- Battre le sucre avec le beurre
- Ajouter les œufs un à un en mélangeant 2mn entre chaque œuf
- Ajouter la farine, la levure tamisée et 1 pincée de sel fin
- Mélanger énergiquement
- Griller légèrement les noisettes entières et les concasser grossièrement
- Ajouter, à la pâte, les bananes écrasées et les éclats de noisettes
- Verser dans un moule à cake beurré et fariné ou tapissé de papier sulfurisé
- Cuire à four chaud pendant 45mn
- Surveiller la cuisson en piquant le gâteau avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche
- Éventuellement, poursuivre la cuisson quelques minutes
- Suggestion : Délicieux seul, avec une boisson chaude (café ou chocolat) ou avec une crème anglaise