

# CAKE A LA BANANE

CAKE A LA BANANE  
D'ANNIE

## Ingrédients

3 œufs  
150 g de sucre semoule  
160 g de farine  
1 sachet de levure  
170 g de beurre demi-sel  
2 ou 3 bananes

- Préchauffez votre four à 180° (6).
- Faites fondre un morceau de beurre dans une poêle, déposez y les bananes préalablement tranchées et saupoudrez de sucre. Faites revenir 5 minutes, laissez refroidir.
- Dans un saladier ; fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez en pluie la farine additionnée de la levure.
- Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez le au mélange. Ajoutez les bananes caramélisées à la base, mélangez.
- Verser dans un moule beurré et fariné, puis faites cuire au four pendant 40 minutes.

## Variante

A la banane et au chocolat : *pour les gourmands*

Ajoutez au mélange 100 g de chocolat noir à forte teneur en cacao fondu.