

# Cake à la banane 'no waste'



La recette préférée de Valérie

Content Expert Culinary Inspiration chez Delhaize.



1h



Facile



Végétarien



Dessert

## Ingrédients :

4 bananes bien mûres  
175 g de sucre  
(éventuellement un peu de  
sucre vanillé)  
120 g de beurre  
220 g de farine  
1/2 sachet de levure  
3 œufs  
1 pincée de sel

## Extra :

des myrtilles, lamelles  
d'orange ou citron confit,  
granola, noix, callets de  
chocolat, ...

## Préparation

- 1 Préchauffez le four à 160 °C
- 2 Écrasez les bananes. Ajoutez le sucre, le beurre mou, la farine, la levure, les œufs et le sel. Mélangez ou mixez, jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 3 Ajoutez vos petits extras. Versez dans un moule à cake bien beurré.
- 4 Cuisez 40 à 50 min au four. Si vous l'aimez « mouillé », tenez la cuisson bien à l'œil et vérifiez avec la lame d'un couteau si le cake est cuit à l'intérieur.
- 5 Démoulez et laissez refroidir sur une grille.
- 6 Pour une version « banana split », nappez le cake d'un glaçage au chocolat : 100 g de chocolat + 100 g de sucre glace + 50 g de beurre fondus au bain-marie. Complètement régressif.

