

# Gâteau banane

6 personnes 

Temps de préparation :  
15 min

Temps de cuisson :  
30 min

## Ingrédients :

- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 100 g de sucre
- 1/2 sachet de levure
- 125 g de beurre
- 4 bananes dont 3 très mûres
- 3 bouchons de rhum ou 3 brins de vanille

## Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6)
2. Mélangez les oeufs et le sucre
3. Ajoutez le beurre fondu puis la farine ainsi que la levure
4. Écrasez les 3 bananes très mûres à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une purée homogène et l'ajouter au mélange
5. Aromatisez avec 3 bouchons de rhum ou bien de la vanille
6. Versez le tout dans un moule à cake beurré et fariné
7. Décorez le gâteau en disposant des lamelles de bananes sur la longueur
8. Enfournez à 180°C (thermostat 6) pendant 30 minutes