



Gâteaux

Martiniquais - dessert au rhum et à la banane



55 min 15 min 40 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

444

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le martiniquais

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
120 g **Sucre semoule**
2 **Banane(s)**
45 ml **Jus de citron**
30 ml **Rhum**
70 g **Beurre**
100 g **Crème fraîche épaisse**
1 sachet(s) **Levure chimique**
250 g **Farine**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7). Beurrer et sucrer le moule. Le réserver au frais.
- 2 Dans un bol, faire fondre le beurre et laisser tiédir. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sel. Réserver.
- 3 Mixer les bananes avec le rhum et le jus de citron vert.
- 4 Dans un saladier, battre les oeufs et le sucre longuement (4 minutes environ au fouet manuel ou électrique), jusqu'à ce que le mélange soit pâle et double de volume.
- 5 Ajouter tout en mélangeant, la purée de banane, la crème et le beurre fondu. Verser la farine. Fouetter jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Étape 2

Cuisson et dressage du gâteau

- 1 Verser dans le moule. Faire cuire 10 mn à 210°C (Th.7) puis 35 à 40 mn à 180°C (Th.6).
Surveiller la cuisson. Le gâteau est cuit lorsque la lame

- 2 d'un couteau ressort sèche.
- 3 A la sortie du four, démouler délicatement sur une assiette.
- 4 On peut imbiber le gâteau d'un sirop au rhum et citron vert. Piquer la surface du gâteau à l'aide d'un cure dent. Dans une casserole, faire bouillir pendant 2 minutes 25 ml de jus de citron, 25 ml de rhum et 25g de sucre. Verser petit à petit le sirop sur le gâteau encore chaud. Laisser imbiber et refroidir à température ambiante avant de déguster.