Gâteaux

Martiniquais - dessert au rhum et à la banane

55 min	15 min	40 min	0	444
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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

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**

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.