



Gâteaux

Cake banane gingembre



1h30 **15 min** **50 min** **25 min** **442**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le pain à la banane

360 g **Farine**
2 **Banane(s)**
120 g **Beurre**
120 g **Sucre semoule**
120 g **Sucre roux**
1 **Yaourt**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
30 g **Racine de gingembre**
2 pincée(s) **Bicarbonate de soude**
3 g **Levure chimique**
1 c. à café **Extrait de vanille**
2 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- 2 Peler les bananes et les mettre dans un saladier.
- 3 Les écraser à l'aide d'une fourchette.
- 4 Laver, peler et râper le gingembre. Réserver.
- 5 Tamiser la farine, le bicarbonate, la levure et le sel dans un saladier. Mélanger puis réserver.
- 6 Mettre le beurre et les deux sucres dans le bol du mixeur équipé du batteur plat.
- 7 Mélanger jusqu'à obtention d'une préparation bien aérée.
- 8 Ajouter les œufs un par un. Mélanger.
- 9 Ajouter les bananes et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées à la préparation.
- 10 Ajouter le yaourt, le gingembre et l'extrait de vanille. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 11 Remplacer le batteur plat par le fouet et commencer à mélanger la farine.
- 12 Terminer de mélanger à l'aide d'une maryse avec un mouvement allant des bords vers le centre.

Étape 2

Cuisson du cake

- 1 Couvrir le fond du moule à cake de papier sulfurisé.
- 2 Verser la pâte et laisser cuire pendant 50 min.
- 3 Le cake est cuit lorsqu'un cure-dent planté dans le centre ressort sec.
- 4 Laisser refroidir pendant 10 min dans le moule. Démouler et déposer le cake sur une grille à pâtisserie.
- 5 Laisser refroidir pendant 15 min de plus.

Étape 3

Dressage

- 1 Trancher le cake à l'aide d'un couteau à dents et servir immédiatement.