Banana cake de Cyril Lignac

35/ min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- LES BANANES CARAMÉLISÉES :
- 1,5 bananes épluchées
- 5g de beurre
- 15g de sucre
- LA PÂTE À GÂTEAU :
- 2,5 bananes épluchées et coupées en morceaux
- 1,5 cuil. à soupe de graines de chia
- 90g de lait de riz ou autre lait végétal
- ½ jus de citron
- 8g de levure chimique
- 210g de farine de riz
- 90g de sucre
- 1 fève tonka
- 40g de beurre fondu
- 25g d'huile de sésame
- LES USTENSILES :
- 1 couteau + 1 planche + 1 poêle + 1 spatule
- 1 saladier + 1 spatule + 1 maryse
- 1 moule à cake beurré + 1 grille
- Le four à 200°C

PRÉPARATION :

- Préparation 10 min
- Cuisson 25 min
- 1.
Grattez les bananes que vous allez caraméliser pour retirer l'amidon, coupez-les dans la longueur en 2. Dans une poêle, déposez une noix de beurre, laissez-le colorer, déposez les bananes, commencez à colorer et saupoudrer de sucre, retournez les bananes et continuez la caramélisation. Réservez sur une assiette, l'intérieur des bananes vers l'extérieur.
- 2.
Dans un saladier, déposez les bananes coupées en morceaux, commencez à presser, versez les graines de chia, mélangez, versez le lait de riz et le citron, le mélange farine et levure, continuez à mélanger. Sucrez et râpez de la fève tonka à votre goût. Versez le beurre, l'huile.
- 3. Versez la préparation dans le moule à cake, déposez les bananes caramélisées sur le cake et enfournez 25 minutes. Au terme de la cuisson, attendez que le cake soit froid pour le démouler ou alors faites attention à ce que les bananes ne tombent pas.