

DFM 930 CHAUD DEVANT 2019
« Les Bons Petits Plats de Francette »
GÂTEAU RENVERSÉ aux BANANES CARAMÉLISÉES

Préparation : 30 min, Cuisson : 1h, Pour 4/6 Personnes

Il vous faut : 230g de farine, 200g de cassonade, 125g de yaourt nature, 100g de sucre en poudre, 2/3 bananes, 3 œufs, 30g de beurre demi-sel + un peu pour le moule, 8cl d'huile d'olive, 1 sachet de levure, 1 gousse de vanille, 1 citron bio.

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez généreusement un moule à manqué. Lavez le citron, râpez finement le zeste et pressez le fruit. Épluchez les bananes puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Faites chauffer le sucre dans une casserole avec quelques gouttes d'eau. Lorsque le caramel est bien blond, ajoutez-y le beurre et mélangez bien. Versez le caramel dans le moule puis déposez-y les bananes, face coupée contre le fond du moule.

Dans un saladier, fouettez le yaourt avec les œufs et la cassonade puis ajoutez les graines de la gousse de vanille et le zeste de citron. Incorporez la farine, la levure, l'huile d'olive et le jus de citron. Mélangez pour obtenir une pâte lisse. Versez-la dans le moule sur les bananes

Enfournez pour 50min environ jusqu'à que le gâteau soit bien doré et gonflé. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.

Démoulez et laissez refroidir avant de déguster.