



**Temps préparation : 15 mn**

**Temps de cuisson : 30 mn**

**Ingrédients : 8 personnes**

- 2 grosses bananes mûres (ou 3 petites)
- 250g de farine
- 1 sachet de levure chimique (12g)
- 1 gros oeuf
- 4 c. à soupe d'huile de pépins de raisins
- 6 c. à soupe de lait
- 6 c. à soupe de raisins de Smyrne
- 120g de sucre fin
- 2 c. à soupe de Rhum ambré
- 1 pincée de sel
- sucre glace.

**Matériel** : 1 moule à manqué 24 cm.

# GATEAU

## Bananes et Raisins

### PREPARATION

1 - Une heure avant la préparation du gâteau, laisser gonfler les raisins secs dans un bol d'eau très chaude avec 2 c. à soupe de Rhum.

Préchauffer le four Th 6 / 180°C Chaleur tournante.

2 - Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sel. Creuser un puits au centre.

3 - Verser le lait dans une petite casserole : ajouter le sucre et le faire fondre à feu doux en remuant. Stopper le feu.

4 - Casser l'oeuf dans la farine, ajouter l'huile et le lait sucré encore chaud. Mélanger rapidement au fouet (*ou au batteur*) pour obtenir une pâte lisse. Ajouter alors les raisins gonflés et mélanger.

5 - Eplucher les bananes, les couper en fines rondelles au-dessus du saladier et les mélanger à la pâte en soulevant délicatement.

6 - Beurrer largement le moule à manqué et verser la préparation.

**CUISSON** : Mettre au four Th 6 / 180°C chaleur tournante pour 30 à 35 mn. Le gâteau doit être doré et bien gonflé. Le démouler après 10 minutes de repos. Le laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace pour sa présentation.

**FINITION** : Mixer la préparation de Maïs avec un mixeur plongeur ou dans un blender à vitesse maximale pour obtenir un velouté. Servir chaud avec quelques grains de maïs et une pincée de piment d'Espelette pour relever l'ensemble.

*Conseils Jardin-des-gourmands.com* : Pour imbiber au mieux les raisins secs, les mettre à tremper dans de l'eau très chaude. Pour les enfants, supprimer simplement le rhum : celui-ci peut être remplacé par du jus d'orange.