

Cake à la banane et au gingembre

Ingrédients :

250 g de farine

125 g de sucre

175 g de beurre ramolli

3 œufs

Zeste et jus d'une orange non traitée

2 bananes (pas trop mûres)

1 verre de raisins secs

½ sachet de levure

Jus de citron (environ ½ citron)

Gingembre frais (morceau de 2 ou 3 cm) ou gingembre en poudre (1/2 cuillère).

Cannelle.

4 cuillères à soupe de rhum.

Mettre les dés de banane et les raisins à macérer dans le mélange rhum, zeste et jus d'orange, jus de citron, cannelle et gingembre râpé ou en poudre.

Préchauffer le four thermostat 210°C (7).

Mettre le beurre très ramolli (ou fondu), le sucre, la levure et une pincée de sel dans une terrine et travailler jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter les œufs et travailler encore la pâte.

Ajouter la farine d'un coup et travailler la pâte pour une parfaite incorporation. Ajouter le mélange avec les dés de banane et leur jus.

Mélanger délicatement et mettre dans un moule à cake beurré.

Mettre au four pour 15mn puis baisser le four à 180°C et continuer la cuisson environ 30 mn.

Ce cake est encore meilleur le lendemain....

Michelle Aribaud

Ferme de la Pharmacie