



## **GATEAU A LA BANANE** (Banane dessert)

*Prendre une banane bien mûre, l'éplucher et l'écraser dans une terrine pour en faire une pâte.*

*Ajouter 2 œufs frais, 2 cl de lait, 120 gr de sucre, 50 gr de beurre frais ou de margarine. Battre bien pour en faire une pâte homogène. Incorporer un morceau ou de l'essence de vanille, un zeste de citron râpé, une pincée de sel et battre à nouveau pour mélanger complètement le tout.*

*Verser 150 gr de farine tamisée et une cuillère à café de levure chimique, battre encore longuement jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Verser dans un moule graissé et laisser reposer 30 mn au réfrigérateur comme les danquittes et faire cuire à four modéré (them.5) pendant 30 minutes.*

*Laisser refroidir.*

**[www.danquittes-culture.fr](http://www.danquittes-culture.fr)**

