

Gâteau renversant banane-passion

Les ingrédients pour un moule à manqué de 23-24 cm de diamètre

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn environ

3 oeufs

150 g de sucre

200 g de beurre fondu (j'en ai mis 170 g)

1 sachet de sucre vanillé

1 c à s de vanille liquide

1/2 sachet de levure que j'ai rajouté

Pour le caramel :

150 g de sucre

4 c à s d'eau

Quelques gouttes de jus de citron

3 ou 4 bananes suivant la grosseur

2 fruits de la passion (j'en ai utilisé 3)

Faire un caramel en faisant bouillir le sucre et l'eau pendant quelques minutes. Quand il est brun lui ajouter le jus de citron hors du feu. Attention de ne pas trop colorer le caramel qui après aurait un goût désagréable. Verser le caramel dans un moule à manquer beurré. Répartir la pulpe et les graines d'1 fruit de la passion sur le caramel puis disposer les bananes découpées en rondelles.

Préparation de la pâte : fouetter les oeufs avec le sucre puis ajouter le sucre vanillé et la vanille liquide, la farine et le beurre fondu. Terminer par la pulpe filtrée pour retirer le pépins des 2 autres fruits de la passion et le demi sachet de levure.

Verser cette pâte dans le moule sur les bananes et cuire à four préchauffé à 180° pendant 40mn environ (à adapter en fonction du four). Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.

Démouler le gâteau chaud sur le plat de présentation (attention de ne pas vous brûler avec le caramel) et laisser refroidir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>