

Moelleux à la banane au rhum



Pour un moelleux pour 6 personnes ou 12 petits moelleux

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes pour un grand moelleux et 18 minutes pour les petits

- 4 bananes
- 80 g de sucre
- 2 oeufs (blancs et jaunes séparés)
- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- 2 c à soupe de rhum
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de cannelle
- 1/2 citron

Préchauffez votre four à 170° C (150° C pour moi).

Mixez les bananes ou écrasez-les comme moi à la fourchette en ajoutant quelques gouttes de citron pour éviter que les bananes noircissent.

Ajoutez une pincée de cannelle, le sucre, le beurre ramolli (quelques secondes au micro-onde), le rhum, le sucre vanillé, les jaunes d'oeufs et la farine.

Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation précédente.

Versez la préparation soit dans un grand moule à manqué beurré ou dans des petites empreintes en silicone.

Faites cuire au four pendant 18 minutes pour les petits moelleux et environ 40 minutes pour un grand moelleux.