

Cake à la banane écrasée et aux graines de pavot

- 3 œufs
- 150g de sucre en poudre
- 3 bananes
- 110g de farine tamisée
- 50g de poudre d'amandes
- 1 cuillère à soupe de graine de pavot
- 50g de beurre et de quoi beurrer le moule
- 3 cuillères à soupe de rhum
- 1 sachet de levure
- une pincée de sel.



■ *cake fondant à la banane au rhum et au graines de pavot*

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Mélangez la farine, la poudre d'amande, la levure et le sel.

■ Faites fondre le beurre. Pelez les bananes écrasez les à la fourchette, ajoutez le rhum et le sucre en poudre. Mélangez énergiquement. Ajoutez les oeufs, le beurre fondu, la farine. Mélangez afin d'obtenir une pâte lisse.

■ Beurrez votre moule, et remplissez-le. Enfourner pour 45 minutes. Contrôlez la cuisson en faisant pénétrer la lame d'un couteau dans le cake, si elle ressort sèche, c'est qu'il est cuit.