

# GATEAU A LA BANANE

Préparation: 15 mn

Cuisson: 30 mn

3 œufs  
150 grammes de farine  
150 grammes de sucre  
150 grammes de beurre  
1/2 paquet de levure  
4 bananes

1. Faites préchauffer votre four à 210°C
2. Mélangez le sucre, les œufs, le beurre fondu ainsi que la farine et la levure dans un saladier
3. Écrasez les 3 bananes dans une assiette puis ajoutez-les au mélange.
4. Versez le tout dans un moule beurré.
5. Déposez dans le four en ajoutant la dernière banane en rondelles sur le dessus. Laissez cuire entre 20 et 30 minutes.