

GÂTEAU RENVERSÉ AUX BANANES

MATÉRIEL

Gâteau :

- $\frac{1}{3}$ tasse (85 ml) de gras (beurre, margarine ou graisse végétale)
- 1 $\frac{1}{4}$ tasse (315 ml) sucre
- 2 oeufs, battus
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse (375 ml) farine tout usage
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2 ml) poudre à pâte
- $\frac{3}{4}$ c. à thé (3 ml) bicarbonate de soude
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2 ml) sel
- 1 tasse (250 ml) bananes très mûres, écrasées
- $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) lait
- 1 c. à thé (5 ml) essence de vanille

Caramel :

- $\frac{1}{3}$ tasse (85 ml) beurre
- 1 tasse (250 ml) cassonade, bien tassée

MÉTHODE

Caramel :

1. Graisser ou beurrer un moule en pyrex rectangulaire de 11 x 7 po (27 x 17 cm).
2. Faire fondre le beurre et la cassonade et étaler dans le moule.
3. Recouvrir d'un motif de tranches de bananes et de cerises (ou noix, ou raisins).

Gâteau :

4. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel.
5. Dans un grand bol, défaire le gras en crème.
6. Ajouter le sucre et les oeufs et bien battre.
7. Ajouter le tiers de la farine, la moitié des bananes, la moitié du lait auquel on aura ajouté la vanille, un autre tiers de farine, le reste des bananes et du lait puis le reste de la farine. Mélanger après chaque ajout.
8. Verser dans le moule et cuire au four à 375°F (190°C) pendant environ 30 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dent piqué au centre ressorte propre.
9. Démouler immédiatement sur une plaque recouverte de papier parchemin ou aluminium en renversant le gâteau.

Il est aussi possible de faire ce gâteau dans un moule à charnière de 9 po (22 cm) de diamètre mais il faut doubler le temps de cuisson.