


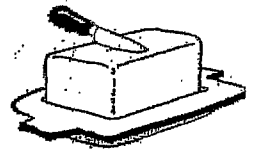



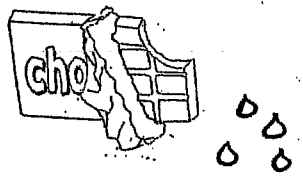
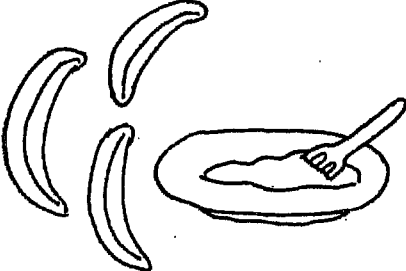

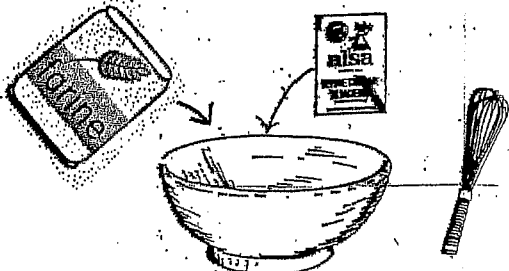
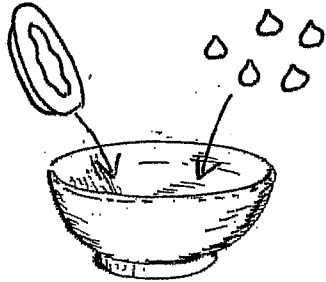
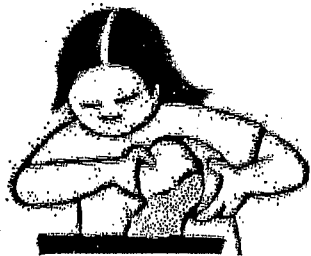


CAKE A LA BANANE

Ingrédients :

 4 bananes bien mûres	 2 œufs	 200 g de farine	 125 g de beurre
 100 g de sucre en poudre	 1 sachet de levure	 1 pincée de sel	 100 g de pépites de chocolat

Réalisation :

<p>1- Ecraser 3 bananes.</p> 	<p>2- Dans un saladier mélanger le beurre fondu, les œufs et le sucre.</p> 
<p>3- Ajouter la farine, la levure et le sel.</p> 	<p>4- Ajouter les bananes écrasées et les pépites de chocolat.</p> 
<p>5- Verser la pâte dans le moule, poser une banane coupée en longueur sur le dessus.</p> 	<p>6- Faire cuire à 180° C pendant 25 mn.</p> 