

La recette de Carine

# GÂTEAU À LA BANANE À L'HUILE D'OLIVE FRUITÉ VERT

« On a tous oublié 3 bananes dans notre corbeille de fruits, on a tous culpabilisé de les voir noircir de jour en jour sans oser les jeter. Nous avons la recette qu'il vous faut, à l'huile d'olive bien sûr ! »

Préparation : 5 mn

Cuisson : 30 mn

Pour 6 personnes

**3 bananes**

**100g cassonade**

**3 oeufs**

**100g farine (petit  
épeautre si vous avez)**

**90g maïzena**

**1 sachet levure  
chimique**

**100g huile d'olive**

**(Création si vous avez)**

**1 pincée de sel**

1. Préchauffez votre four à 150°.

2. Mixez les trois bananes et le sucre pendant 2 à 3 minutes .

3. Ajoutez les trois œufs, l'huile d'olive , la farine, la maïzena, la levure chimique et la pincée de sel.

4. Versez le tout dans un moule à cake préalablement huilé.

5. Faites cuire à 150° pendant 40 minutes environ.

6. Laissez refroidir et démouler.

La petite astuce : pour la touche encore plus gourmande, j'ai ajouté quelques carreaux de chocolat noir (voir photo).

