**Gateau banane de rurutu / helene**

**Ingrédients :**

115 gr de beurre (j’utilise du beurre salé sinon rajouter une bonne pincée de sel)

1tasse de sucre (mesure anglo-saxonne indiquée sur certains bols à mesurer, 1 cup = 8 oz) , sinon ça fait à peu près

200 gr d’après Google

1 tasse et demie de farine, soit à peu près 195 gr de farine

4 bananes bien mûres (on peut les passer au mixeur/blendeur, en prenant soin de laisser quelques morceaux, ou, après les avoir coupées en rondelles fines, les écraser à la fourchette)

3 œufs

1 cuillerée à thé de bicarbonate de soude (qui doit pouvoir être remplacé par de la levure)

**En avant !**

\* Bien mélanger la farine et le bicarbonate

\*\* Réduire le beurre et le sucre en crème

\*\*\*Ajouter les œufs préalablement battus au mélange beurre / sucre. Je fais ça œuf par œuf, même si ma recette ne l’indique pas

\*\*\*\*Ajouter  à ce mélange les bananes écrasées. Bien mélanger.

\*\*\*\*\* Mélanger précautionneusement à la farine. Ne pas trop mélanger, dit la recette

\*\*\*\*\*\* La recette dit: au four 180° 55 minutes. Avec mon four ça brûle, je fais 50 mn à 160°

C’est plus ou moins inratable, on peut sans doute changer les proportions un peu: plus de bananes, moins de sucre, etc ...

**Bises**