

## GATEAU A LA BANANE

Mélanger ensemble au fouet :

- 1 œuf
- 100 g. de farine
- 100 g. de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- ½ sachet de levure
- ½ verre de lait
- 7 bananes bien mûres, écrasées à la fourchette
- Sel

Cuire dans un moule beurré à four chaud pendant 20 mn (Th 7)

Préparer une crème avec :

- 50 g de sucre
- 50 g. de beurre fondu
- 1 œuf entier

A verser sur le gâteau doré pour que ça caramélise (cuire pendant 10 minutes environ).

P. S. si je double les proportions du gâteau je ne double pas ceux de la crème.

Bonne dégustation.