

Moelleux pomme/banane à la poêle



Ingrédients :

- * 100g de farine
- * 1 càc de levure chimique
- * 1 pomme
- * 1 càs de rhum
- * 50g de sucre
- * 1/2 verre de lait
- * 2 bananes
- * 2 noisettes de beurre

Recette :

Détaillez les bananes en rondelles, les pommes en cube. Faites les revenir dans une poêle avec une noisette de beurre & 2 càs de sucre. Pendant que les fruits caramélisent, mélangez les autres ingrédients dans un cul de poule, battez bien de sorte à obtenir une pâte lisse et homogène.

Versez cet appareil sur les fruits, recouvrez la poêle & laissez cuire à feu doux, une petite dizaine de minutes.

Quand le haut du gâteau se tient, transvasez dans une assiette.

Faites fondre la 2^{de} noisette de beurre dans la poêle avant de « saisir » la partie supérieure du gâteau en la mettant cette fois-ci au fond de la poêle.

Saupoudrez de noix de coco et/ou de sucre glace. Dégustez !

Disponible aux Etablissements Salvi :

La farine, le sucre, la levure chimique, le sucre glace, la noix de coco.