

Cake à la Banane et aux Raisins Secs

Pour 1 cake de 8 à 10 personnes :

- 2/3 bananes bien mûres
- 220 g de farine tamisée
- 150 g de raisins secs+ 1 petite poignée
- 110 g de beurre mou
- 110 g de sucre roux
- 4 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter le sucre avec le beurre puis travailler le tout jusqu'à obtenir une préparation crémeuse et légèrement blanchie.
3. Incorporer les œufs un à un puis petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
4. Mixer grossièrement les bananes puis les ajouter à la pâte et mélanger à nouveau.
5. Ajouter les raisins ainsi que le rhum (facultatif) puis travailler la préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.
6. Verser la pâte dans un moule à cake généreusement beurré puis disperser la petite poignée de raisins secs sur la surface de celle-ci.
7. Enfourner pour 1h à 1h15 de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Penser à contrôler la cuisson à l'aide d'un couteau : si la lame ressort propre c'est que le gâteau est cuit ! ☐

Pour plus de gourmandise, il est possible d'ajouter des pépites de chocolat à hauteur de 150 g. ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Moelleux Pommes Raisins

Pour 6/8 personnes :

- 150 g de farine

- **120 g de sucre en poudre**
- **130 g de beurre fondu**
- **150 g de raisins secs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **3 œufs**
- **3 pommes moyennes type golden**
- **3 cuillères à soupe de rhum**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un bol, verser les raisins et le rhum. Mélanger et laisser macérer.
3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Faire fondre le beurre au micro-ondes ou au bain marie.
4. Dans le bol du robot ou dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs avec le sucre puis battre énergiquement jusqu'à obtenir un mélange légèrement blanchi.
5. Ajouter ensuite le beurre fondu, la farine, la levure puis mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.
6. Monter les blancs d'œufs en neige, bien fermes puis les incorporer délicatement à la pâte à l'aide d'une Maryse ou spatule.
7. Éplucher les pommes puis les couper en gros morceaux.
8. Ajouter les raisins et les pommes à la préparation puis mélanger à nouveau.
9. Verser le tout dans un moule rectangulaire de préférence en verre et bien beurré.
10. Enfourner pendant 50/55 minutes, cuisson à vérifier au couteau. Laisser refroidir avant de le démouler : c'est prêt ! ☐

☐ Ce moelleux peut se déguster avec une boule de glace en dessert, légèrement tiédi ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

