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 !