

Gâteau à la banane et au citron vert

Préparation pour 10 personnes

INGREDIENTS

300 g de farine
1 cuil. à café de sel
175 g de cassonade
1 cuil. à café de zeste de citron vert râpé
1 oeuf moyen, battu

1 banane moyenne écrasée, mélangée à 1 cuil. à soupe de jus de citron vert
1 cuil. à café ½ de levure chimique
Fines rondelles de bananes et zeste de citron vert pour décorer

115 g de raisins de Smyrne
GLACAGE
115 g de sucre glace
1 à 2 cuil. à café de jus de citron vert
½ cuil. à café de zeste de citron vert râpé

- 1 Préchauffer le four à 180° C (th. 4). Graisser un moule à gâteau profond, de 18 cm de diamètre, garni de papier de cuisson. Tamiser la farine et la levure dans un bol, mélanger avec le sucre et zeste de citron.
- 2 Faire un puits au centre des ingrédients. Ajouter oeuf, banane, fromage blanc et raisins secs. Mélanger.
- 3 Verser dans le moule et lisser. Faire cuire au 40 à 45 minutes (une lame de couteau piquée au milieu du gâteau doit ressortir sèche). Laisser refroidir 10 minutes, puis démouler.
- 4 Mélanger dans un bol le sucre glace et le jus de citron vert afin d'obtenir un glaçage lisse mais pas trop liquide. Ajouter en remuant le zeste de citron vert. Etaler le glaçage sur le gâteau, en le laissant couler sur les côtés.
- 5 Décorer avec de fines rondelles de bananes et du zeste de citron vert. Laisser reposer 15 minutes le temps que le glaçage se solidifie.

VARIANTE

Vous pouvez remplacer le zeste de citron vert par de l'orange, et les raisins secs par des abricots hachés.