



- Pensez à sortir votre beurre une heure en avance pour qu'il soit bien mou.
- Dans un bol, tamisez la farine avec la levure.
- Dans un second bol, fouettez (à la main ou au robot) le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez le lait, la crème puis les œufs un par un, en mélangeant bien à chaque fois.
- Découpez les bananes en rondelles et ajoutez-les à la préparation. Ajoutez enfin, petit à petit, la levure tamisée avec la farine, la cannelle et les pistaches.
- Beurrez un moule à cake, versez la préparation dedans.
- Dans un bol, mélangez les noix, que vous aurez au préalable coupé en petits morceaux, avec le sucre glace. Disposez-les sur le dessus du gâteau.
- Réservez - si possible - votre cake plusieurs heures au réfrigérateur, voire toute une nuit.
- Préchauffez votre four à 180°C. Quand il est chaud, enfournez pour 1h00 à 1h15 (selon la taille de votre moule et votre four) jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Plantez un couteau au centre du gâteau pour vérifier sa cuisson, la lame doit ressortir sèche.
- Attendez quelques minutes puis démoulez-le sur une grille de refroidissement. Laissez-le refroidir ainsi, couché sur le côté, pour qu'il reste bien droit. Dégustez ce cake à la banane tiède ou froid.



Pour réaliser un beau cake, utilisez du beurre pommade, des œufs à température ambiante et réservez la pâte toute une nuit au réfrigérateur. Avant de cuire le cake, incisez-le, à l'aide d'une corne préalablement trempée dans du beurre fondu, sur 1 à 2 cm de profondeur et sur toute sa longueur. Vous obtiendrez un cake bien gonflé et une jolie croûte.

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'une grille de refroidissement (mais si vous n'en avez pas ce n'est pas non plus dramatique ;-))

250 g de farine T55
 1/4 sachet de poudre à lever
 180 g de sucre de canne
 100 g de beurre (à température ambiante)
 2 œufs
 4 bananes bien mûres
 2 c. à soupe de crème fraîche entière et épaisse
 5 cl de lait entier
 50 g de noix décortiquées
 20 g de sucre glace
 1/2 c. à café de cannelle
 50 g de pistaches vertes

Variantes :

Si vous n'aimez pas la cannelle, n'en mettez pas ! Vous pouvez également rajouter, au choix et selon vos goûts :

- 100 g de raisins secs
- 100 g de noix
- 60 g de noisettes

