

Cake à la banane glacé au chocolat blanc

Ingrédients pour 8 personnes :

Pour le Cake :

150g beurre mou demi-sel, 200 g sucre roux, 2 œufs, 4 bananes mûres, 1 sachet levure chimique, 240 g farine, 25 g rhum

Pour le Streusel :

40g sucre glace, 40 g poudre d'amandes, 40 g beurre demi-sel, 40 g farine

Le glaçage :

80g de chocolat blanc, 1 cuillère de crème, 30g de noix de coco râpée

Le cake :

Préchauffer le four à 150 °C

Battre le beurre et le sucre, le mélange doit blanchir

Ajouter un œuf et continuer de battre

Ajouter l'autre œuf, le mélange va devenir granuleux

Ajouter la farine (tamisée) et la levure

Mélanger à l'aide d'une Maryse pour obtenir une pâte homogène

Ajouter 25g de rhum et mélanger

Ecraser grossièrement les bananes à l'aide d'une fourchette et les ajouter à la pâte

Mélanger le tout à la maryse

Verser dans un moule beurré

Streusel

Mélanger tous les ingrédients à la main, une fois que l'on obtient un aspect sablé, les saupoudrer sur la pâte

Enfourner le tout 40-50mn selon le four

Le glaçage :

Mélanger tous les ingrédients et lorsque le cake est froid le napper avec ce mélange.