



### CAKE BANANE AU GOUT D'ORANGE



**Pour 6 personnes:** 80g de beurre, 115g de cassonade, 1 œuf, 150g bananes mûres, 125g de farine T45, 5g de levure chimique, 1 pincée de sel, 10g de rhum brun, 4 oranges, 50g de chocolat blanc, 1 pot de marmelade d'oranges.

Dans le bol du robot ou dans un saladier, fouettez le beurre pommade avec la cassonade. Ajoutez l'œuf puis les bananes écrasées à la fourchette. Tamisez la farine avec la levure et le sel puis incorporez-les à l'appareil, ajoutez enfin le rhum.

Dressez dans un moule à cake de taille moyenne préalablement beurré et fariné s'il n'est pas en silicone. Enfournez dans le four préchauffé à 160° 35/40min. Vérifiez le bon degré de cuisson avec une pique. Laissez tiédir légèrement puis démoulez. Pendant la cuisson du cake, zestez les oranges, pelez-les à vif et réservez les jus.

Imbibez le cake tiède avec le jus d'orange frais, disposez en surface les quartiers, nappez le tout avec la marmelade d'oranges préalablement fondue au micro-ondes. Saupoudrez les zestes sur la surface. Râpez le chocolat blanc et coupez-en de petits morceaux puis décorez-en le cake à votre guise.