Recette du gâteau de Killiok

Anne Brouillard

"Ton gâteau a l'air délicieux, Killiok. J'aimerais avoir un anniversaire chaque semaine." dit Véronica à Killiok. Nous te proposons de réaliser le même gâteau pour que tu puisses, toi aussi, te régaler !

Préchauffer le four à 180°



Dans un récipient, battre très fort :



- 3 œufs
- 1 dl de sucre
- le zeste d'une orange
- et le jus de la moitié de cette orange

Dans un autre récipient, mélanger :



- 4 dl de farine
- 2 cuillères à café de poudre à lever
- 5 cuillères à café de cannelle moulue
- 2 cuillères à café de cardamome moulue
- 1 cuillère à café de gingembre moulu

Dans une assiette creuse, écraser 1 ou 2 bananes et y presser la deuxième moitié de l'orange.



Incorporer le mélange sec (farine, poudre à lever, épices) aux œufs battus avec le sucre et l'orange, et rajouter 2,5 dl de crème fraîche. Bien mélanger.



Beurrer un moule à gâteau. Le saupoudrer de chapelure (ou de 2 tartines craquantes riz-châtaigne râpées).



Mettre dans le moule une première moitié de la pâte, ensuite la banane écrasée parfumée à l'orange, puis le reste de la pâte.



Enfourner le gâteau. Sa cuisson dure environ 40 minutes.



Attention ! Ne jamais ouvrir le four pendant les 20 premières minutes de la cuisson.

Quand le gâteau est cuit, le laisser tranquillement refroidir avant de le démouler. Il risquerait de se casser.



Faire fondre du chocolat très noir et découper une banane en rondelles.



Napper le gâteau de chocolat fondu et y coller les rondelles de banane.



BON APPÉTIT !