

# GÂTEAU MOUSSE BANANES

Catherine REGAIGNON le 13/03/24



Temps de préparation : 25 min  
Temps de cuisson : 50 minutes

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

- 5 bananes mûres à point de 150 g chacune
- 3 œufs
- 100 g de sucre semoule
- 1/2 cuillerée à café de vanille en poudre
- 1 CS de Maïzena
- 1 CS de kirsch
- 4 CS de noix de coco râpée
- 1 noix de beurre

## Préparation :

1. Allumez le four, 140°. Beurrez un moule à manqué en porcelaine à feu de 22 cm de diamètre.
2. Cassez les œufs dans une grande terrine. Ajoutez-y le sucre et la vanille, en pluie, en fouettant à l'aide d'un batteur électrique. Fouettez jusqu'à ce que le mélange quadruple de volume, pendant 4 à 5 minutes.
3. A cette mousse blanche, ajoutez le kirsch, fouettez encore pendant 20 secondes, puis la Maïzena, en la tamisant à travers une passoire fine. Fouettez encore pendant 30 secondes.
4. Pelez les bananes. Pesez-les : vous devez en avoir 450 g. Réduisez-les en une fine purée dans le bol d'un robot coupe.
5. Versez cette purée à la terrine, incorporez-la à la préparation qu'elle contient avec une spatule, en soulevant la masse plutôt qu'en la tournant.
6. Transvasez la préparation dans le moule beurré : elle s'y étale toute seule. Poudrez de noix de coco et de sucre glace et glissez le moule au four.
7. Laissez cuire 50 minutes. Servez ce gâteau dans son moule, chaud, tiède, froid et même réfrigéré ; il reste toujours aussi délicat et parfumé, aussi aérien qu'une mousse.



**Gâteau yaourth -Gâteau mousse bananes**