

# Gâteau moussoux à la banane

- 5 bananes bien mûres
- 3 œufs
- 100 g sucre semoule
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- 1 gousse de Vanille
- Beurre



Préchauffez le four à 140°C.

Beurrez un moule à manquer de 20 cm de diamètre.

Fendez et grattez la gousse de vanille pour en récupérer les graines.

Dans un grand saladier, cassez les œufs, ajoutez le sucre et la vanille. Mélangez au batteur électrique pendant 5 minutes jusqu'à ce que le mélange quadruple de volume.

Ajoutez la Maïzena tamisée à la mousse et fouettez 30 secondes à nouveau.

Pelez les bananes et réduisez-les en purée au mixeur. Ajoutez délicatement la purée de bananes à la préparation à l'aide d'une spatule.

Versez la préparation dans le moule et enfournez pour 50 minutes.

Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace avant de servir.

On peut rajouter une ou deux cuillères de noix de coco râpée et une cuillère à soupe de kirch pour donner du goût !