

[Refuser et payer 1€ →](#)

Faites un choix pour vos données

Nous vous invitons à accepter dès maintenant les cookies : vous accéderez immédiatement et gratuitement à notre site. Vous pouvez également refuser les cookies non essentiels et payer un droit d'accès pour 24h vous permettant d'accéder à l'intégralité des articles de l'ensemble des sites CCM Benchmark.

Nos [271 partenaires](#) et nous-mêmes utilisons des cookies ou des technologies équivalentes pour stocker et/ou accéder à des informations sur votre appareil.

Nous pouvons aussi utiliser certaines de vos données personnelles (comme vos données de navigation et votre adresse IP) pour : vous présenter des publicités et du contenu personnalisés, mesurer la performance publicitaire et du contenu et en apprendre plus sur leur audience, développer et améliorer les produits de nos partenaires.

[Voir plus](#) ▾

RÉGLAGES

TOUT ACCEPTER

INGRÉDIENTS

6 PERSONNES

 Banane	4	 Beurre	160 g
 Oeuf	4	 Sucre	200 g
 Farine	250 g	 Levure chimique	1 sachet
 Sucre vanillé	1 sachet		

Ajouter à mon carnet

PRÉPARATION

1 Préparation des bananes écrasées

Écraser les bananes avec une fourchette dans une assiette et les laisser de côté.

2 Préparation de la pâte

Bien mélanger les œufs avec le sucre.

3 Rajouter la farine, le beurre, la levure et le sucre vanillé.

4 Ajout des bananes

C'est terminé

Avez-vous aimé cette recette ?

AUTOUR DU MÊME SUJET

🔍 [Gâteau a la banane](#)

🔍 [Gâteau banane](#)

- [Pate a crepe > Recettes - Pâte à crêpe classique](#)
- [Banana bread gâteau moelleux à la banane > Recettes - Gâteau à la banane](#)
- [Gâteau au yaourt > Recettes - Gâteau au yaourt](#)
- [Gâteau à la banane léger et moelleux > Recettes - Gâteau à la banane](#)

RECETTES SIMILAIRES

Fondant coco-bananes

Banana bread gâteau moelleux à la

Gâteau à la banane léger et moelleux

Gâteau à la banane au rhum ambré : la
recette facile

Moelleux à la banane (sans oeufs ni
beurre)

Crumble banane chocolat : la recette
facile

Banana bread

Gâteau à la banane simple et rapide

Gâteau banane-chocolat

Gâteau antillais aux bananes, noix de
coco et rhum : la recette facile

Gâteau moussoux à la banane

Gâteau moelleux et express à la banane

Recette facile

Recette banane

Recette végétarienne

Recette familiale

Recette française

Choix de la rédaction

Gâteau à la banane

Recette brunch

Recette toute l'année

IDÉES RECETTES

Gâteau aux fraises
léger : la meilleure
recette

Gâteau poire chocolat :
la meilleure recette

Moelleux aux pommes
de grand-mère

VOS AVIS (basé sur 1 053 avis)

TRIER PAR

Pertinence ▼

Max40 - 8 janvier 2025

[Signaler](#)

Excellent

Attention sur la vidéo ils disent au four a 110 degrés. Mais thermostat 3/4 c est entre 150 et 165 degrés. Je n' ai pas contrôler et la cuisson n'est pas bonne.

Laure - 11 décembre 2024

[Signaler](#)

Excellent

Gateau délicieux même ma fille qui n'aime pas les bananes à adorer !

"Heureux à la lecture de vos commentaires en disant que le four est à 110 degrés et non à 150 degrés."

Excellent

Merci pour cette bonne recette avec laquelle j'ai pu utiliser des bananes bien mûres offertes par mon primeur. Facile à faire, c'est un excellent gâteau.

Lilie - 12 août 2024

[Signaler](#)

Excellent

Ça fait au moins quatre fois que je fais ce gâteau pour sauver les bananes trop mûres et à chaque fois, ma famille adore. Mon fils me l'a même réclamé pour son anniversaire.

1 2 3 ... 209 210 211

NOTEZ CETTE RECETTE