



Gâteau à la banane et aux flocons d'avoine avec topping croustillant

 **Temps de préparation**

> 1h

 **Difficulté**

Facile



Ingédients

80 ml de lait
2 cuillerées à thé de jus de citron
2 bananes mûres (+ 1 banane pas trop mûre (par 2 bananes))
100 grammes de farine blanche (+ extra)
100 grammes de farine complète
100 grammes de flocons d'avoine
1 cuillerée à thé de poudre à lever
3/4 cuillerée à thé bicarbonate
1/2 cuillerée à thé sel
115 grammes de beurre (+ extra)
125 grammes de sucre brun
2 gros œufs
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille

Pour le topping

80 grammes de sucre brun
3 cuillères à soupe de farine
2 cuillères à soupe de beurre
1 poignée de noix de pécan (hachées)
1 petit bocal de crème aigre

Méthode de préparation

- 1.** Beurrez et farinez un moule à cake rectangulaire.
- 2.** Mélangez le lait avec le jus de citron et remuez.
- 3.** Écrasez les bananes.



- 4.** Dans un bol, mélangez les deux types de farine avec les flocons d'avoine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel.
- 5.** Mixez le beurre avec le sucre brun jusqu'à obtenir un mélange léger et crémeux. Ajoutez les œufs et l'extrait de vanille. Ajoutez les bananes écrasées et mélangez bien.
- 6.** Ajoutez les ingrédients secs et le lait avec le jus de citron et mélangez bien. Versez la pâte dans le moule à cake.
- 7.** Mettez le cake 30 minutes dans un four préchauffé à 190 °C.
- 8.** Préparez le topping : mélangez le sucre brun avec la farine et le beurre jusqu'à obtenir des miettes. Versez dans un plat allant au four et placez à côté du cake dans le four.
- 9.** Laissez le cake refroidir et coupez en tranches. Terminez avec des tranches de banane, le topping et de la crème aigre.