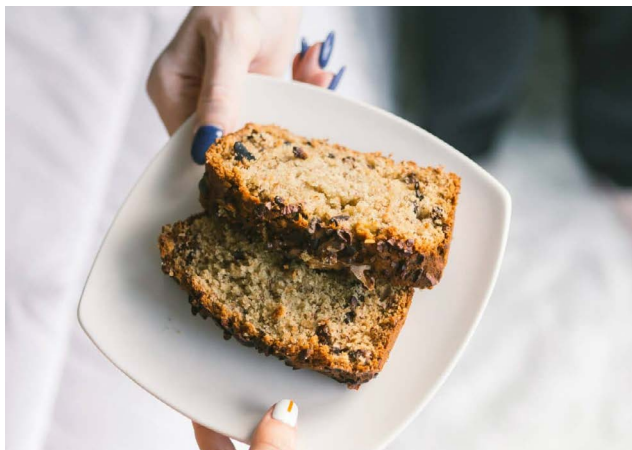




FAIRTRADE  
LËTZEBUERG

**Fair is  
the new  
trade**





# Cake choco-banane Fairtrade

## Instructions

### Pour la caramélisation :

Parsemer la poêle de sucre Fairtrade et faire chauffer à 220 degrés jusqu'à ce qu'il commence à fondre. Ensuite, incliner légèrement la poêle et brasser le sucre avec une spatule pour qu'il fonde uniformément. Une fois que le caramel se forme, retirer la poêle du feu dès que le sucre obtient une couleur dorée. Pour éviter un résultat brûlé, ajouter une pointe d'eau.

### Le gâteau :

1. Travailler le beurre en pommade dans un bol, incorporer le sucre Fairtrade et le sel. Incorporer un œuf après l'autre, continuer à travailler le beurre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le lait.
2. Mélanger le chocolat Fairtrade et la levure chimique, et incorporer le tout dans la préparation.
3. Déposer délicatement les morceaux de bananes Fairtrade dans le moule à pâtisserie avec le caramel. Répartir la pâte dessus.
4. Cuire environ 1 heure sur la grille du milieu du four préchauffé à 180 degrés. Retirer, laisser tiédir, démouler le cake, laisser refroidir sur une grille.

## Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

Pour un moule à cake d'environ 30 cm, chemisé de papier cuisson

### La caramélisation

60 g de cassonade 🌍  
20 g de beurre en morceaux

### Pâte à gâteaux

100 g de beurre en morceaux  
120 g de cassonade 🌍  
1 pincée de sel  
4 œufs  
3 c. à soupe de lait  
130 g de chocolat noir 🌍  
2 bananes mûres 🌍

**Vous avez le pouvoir d'agir ! À vous de choisir des produits certifiés Fairtrade pour contribuer au respect des droits humains et de l'environnement dans les filières concernées.**

Dès aujourd'hui, nous agissons pour un futur équitable.

fairtrade.lu

