

Gâteau Kiwis – Banane By Cath

Version au Companion

Nombre :

6 Personnes

Préparation :

15 mn

Cuisson :

25 mn

Tps de Pause :

-



Accessoires :

Mélangeur



Pétrin-Concasseur



Batteur



Ingrédients :

- 6 kiwis
- 1 banane
- 100g beurre
- 3 œufs
- 1 Gervita nature (ou 1 fromage blanc)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g sucre
- 120g farine
- 6g levure chimique (1/2 sachet)
- 1 càs cassonade

ETAPE N°1

- Eplucher les kiwis.
- Réserver 7 belles tranches pour la décoration
- Couper le reste des kiwis en dés.
- Saupoudrez les dés avec la cassonade
- Mélanger délicatement.

Ingrédients utilisés : **Accessoires utilisés :** **Paramètres Companion :**

- 6 kiwis
- 1 càs cassonade

-

-

ETAPE N°2

- Préchauffer le four 210°C (Th.7).
- Eplucher la banane et la couper en dés.

Ingrédients utilisés : **Accessoires utilisés :** **Paramètres Companion :**

- 1 banane

-

-

ETAPE N°3

- Mettre le beurre coupé en dés dans la cuve.

Ingrédients utilisés : **Accessoires utilisés :** **Paramètres Companion :**

- 100g beurre

➤ MELANGEUR

➤ **Vit.2 / 55°C / 5 mn**

ETAPE N°4

- Ajouter le sucre et le sucre vanillé et mélanger.

Ingrédients utilisés : **Accessoires utilisés :** **Paramètres Companion :**

- 100g sucre
- 1 sucre vanillé

➤ Batteur

➤ Pastry P3 – **3 mn**

ETAPE N°5

- Ajouter le Gervita nature (ou fromage blanc).
- Oter le bouchon du couvercle et lancer le programme. Ajouter les œufs un à un par l'orifice du bouchon pendant les 1ères 40 secondes du programme.
- Attention : remettre le bouchon sur le couvercle avant le passage en grande vitesse.

Ingrédients utilisés : **Accessoires utilisés :** **Paramètres Companion :**

- 3 oeufs

➤ Batteur

➤ Pastry P3 – **3 mn**

ETAPE N°6

- Mélanger la farine avec la levure et l'ajouter dans la cuve.

Ingrédients utilisés : **Accessoires utilisés :** **Paramètres Companion :**

- 120g farine
- 6g levure
- Pétrin concasseur
- Pastry P3 – **1mn40**

ETAPE N°7

- Ajouter les dés de kiwis et de banane

Ingrédients utilisés : **Accessoires utilisés :** **Paramètres Companion :**

-
- Pétrin concasseur
- **Vit.5 / -- / 30 sec**

ETAPE N°8

- Verser la préparation dans un moule beurré et fariné
- Déposer délicatement les rondelles de kiwis à la surface du gâteau

Ingrédients utilisés : **Accessoires utilisés :** **Paramètres Companion :**

-
-
-

ETAPE N°9

- Enfourner 20 à 25mn au four.
- Laisser tiédir avant de démouler.
- Servir tiède ou froid

Ingrédients utilisés : **Accessoires utilisés :** **Paramètres Companion :**

-
-
-

Astuces By Cath :

Enlever les petites graines de kiwis avant de les couper en dés pour éviter qu'ils ne craquent sous la dent à la dégustation.