

## Cake hanane bergamote

150 g de farine blanche  
100 g de farine de seigle  
un citron bergamote  
trois bananes bien mûres  
50 g de sucre  
50 g de miel  
un paquet de levure chimique  
deux pincées de fleur de sel  
50 g de beurre demi-sel  
deux œufs

Mixez les bananes avec le jus du citron bergamote le sucre et le miel. Ajoutez ensuite les zestes de bergamote râpés. Mélangez les farines, la levure chimique et la fleur de sel.

Incorporez les œufs battus en omelette puis le beurre fondu et enfin la purée de bananes à la bergamote sans cesser de remuer énergiquement.

Versez cette préparation dans un joli moule et enfournez une quarantaine de minutes à 160°C.

Démoulez et dégustez au petit déjeuner et au goûter avec des fruits frais.

