Gâteaux à la peau de banane

Ingrédients :

- 3 peaux de banane (bio de préférence)
- 1 œuf
- 50 g de sucre
- 85 g de beurre
- 80 g de farine
- épices (cannelle, gingembre, …)
- une pincée de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- Carrés de chocolat (1 par gâteau) facultatif...
- Rhum (facultatif)

Bien laver les peaux de bananes. En couper les extrémités et les couper en morceaux.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un récipient, mixer les peaux de bananes avec l'oeuf (cela aide à bien mixer).

Faire blanchir le beurre, tiédi au micro-ondes 40 secondes, avec le sucre.

Mélanger les deux préparations. Ajouter les épices et le rhum.

Ajouter la farine et la levure et bien mélanger.

Verser la pâte dans un moule à cake, préalablement beurré puis fariné, jusqu'à la moitié de sa hauteur, cela suffit. Mettre un carré de chocolat au centre.

Enfourner pour 25 minutes environ