

# safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://lindemagique.over-blog.com>

## **Cake à la banane rhum-safran**

### *Ingrédients*

10 bananes bien mûres pelées et écrasées à la fourchette

8 pistils de safran infusés dans 10 cl de rhum pendant 10 min puis passés au chinois

100 g de sucre roux en poudre

1 œuf battu

4 c à s de Maïzena

1 pincée de sel

1/2 c à c de noix de muscade râpée

---

### *Méthode*

Mélanger tous les ingrédients saupoudrer de pistils et enfourner dans un moule à cake à 180° pendant 15 min.

Les pistils continuent à colorer le cake et le rhum infusé le parfume de l'intérieur.