

**U**ne **pirouette** et hop, voilà un vrai régal des yeux en démoulant ce gâteau !

À mi chemin entre la tarte tatin et le gâteau renversé, ce dessert nous dévoile les bananes gorgées de caramel coulant au café qu'il cachait. Les arômes chaud de cannelle, vanille et noix grillées se mêlent avec générosité à ceux du [café Guatemala bio](#) aux saveurs de cacao. Une gourmandise réconfortante idéale pour une pause [café d'après-midi](#) !

Temps de préparation 45 min / Temps de cuisson : 1 h / Pour 8 personnes

Pour le caramel liquide

- 1 noix de beurre pour le moule
- 350 g de sucre blond
- 70 ml d'eau
- 3 cafés expresso [La Maison du Bon Café Guatemala bio](#)
- 4 bananes fermes

Pour le gâteau tatin

- 75 g de noix
- 150 g de beurre pommade
- 120 g de sucre roux
- 4 oeufs
- 2 grosses banane mûres
- 1 c. à soupe de rhum ambré
- 1 café expresso [La Maison du Bon Café Guatemala bio](#)
- 170 g de farine
- 1,5 c. à café de levure
- 1 pincée de sel
- 1 c. à café de cannelle
- ½ c. à café de poudre de vanille



## **Généreux gâteau façon "tatin" aux bananes et café**

Crédits photos : C'est Ma Food

### **Préparer le caramel liquide**

Beurrer un moule amovible de (22 cm de diamètre) et le recouvrir de papier cuisson (chemiser le moule sur le fond et les bords). Verser le sucre, l'eau et le café dans une casserole. Faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre fonde et que le sirop prenne une consistance de caramel liquide sirupeux. Retirer du feu et le verser dans le moule afin qu'il tapisse le fond. Éplucher et couper les bananes en deux puis les recouper dans la longueur. Déposer les demi bananes fendues en deux dans le fond du moule, sur le caramel refroidit. Réserver.

### **Préparer le gâteau tatin**

Préchauffer le four à 160 °C. Hacher les noix et les faire griller dans une poêle à sec. Battre le beurre et le sucre au fouet électrique jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Séparer les blancs des jaunes. Incorporer les jaunes d'oeufs un à un au mélange beurre-sucre en fouettant au batteur électrique. Écraser finement les bananes avec le rhum et l'expresso et les incorporer au mélange précédent. Mélanger la farine, la levure, le sel, la cannelle, la vanille. Tout en fouettant au batteur électrique (forte puissance), verser petit à petit le mélange sec farine-épices, au mélange humide. Ajouter les noix et mélanger avec une spatule. Monter les blancs en neige. Incorporer les blancs en neige petit à petit en mélangeant délicatement à la spatule. La pâte doit être mousseuse. Verser la préparation dans le moule, sur les bananes et le caramel. Enfourner pour 1 heure à chaleur tournante. La lame d'un couteau doit ressortir sèche. Laisser refroidir quelques minutes, démouler et retirer le papier cuisson.

Conseil : Déguster le gâteau tatin tiède accompagné de crème aigre !

## Généreux gâteau façon "tatin" aux bananes et café

### Articles similaires



**Recette rafraîchissante: Café glacé au caramel**



**Recette salé, poulet aux agrumes**



**Mousse au chocolat et café, L'alliance parfaite**